

# Pszenne siurki

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **33**
- SRM **3.1**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **27.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (46.5%) | 82 %       | 6   |
| Ziarno | Żytni               | 1 kg (23.3%) | 85 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30  | 0.3 kg (7%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Pszeniczny          | 1 kg (23.3%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 30 g  | 30 min | 11 %       |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 20 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Chinook           | 30 g  | 5 min  | 13 %       |

## Drożdże

| Nazwa                          | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| WLP351 - Bavarian Weizen Yeast | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | White Labs   |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 5 g   | Gotowanie | 60 min |