

Pszenny kłos - warka #5

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (54.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński Viking | 2.5 kg (45.5%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 60 min | 12.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 5 min | 12.4 % |
| Na zimno | Simcoe | 15 g | 4 dni | 12.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|------------|-------|--------|--------------|
| munich classic | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | lallemand |