

## Rentalowiec

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (18.2%)	68 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (63.6%)	68 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (18.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	50 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis