

simcoe wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **73 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **55.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew