

## Skladak

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU ---
- SRM **7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	2.5 kg (30.9%)	80.5 %	4
Ziarno	lager malt	3 kg (37%)	80 %	---
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.5 kg (6.2%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (6.2%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	0.5 kg (6.2%)	78 %	20
Ziarno	Victory Malt	0.5 kg (6.2%)	73 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (6.2%)	75 %	39
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (1.2%)	1 %	0

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	75 min

Czynnik do wody	kwasy mlekowe	0 g	Zacieranie	60 min
-----------------	---------------	-----	------------	--------