

# ŚPRAIK

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **52**
- SRM ---
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **87.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 74C**
- Wystadzaj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat malt ale Weyerman	4 kg (57.1%)	--- %	---
Ziarno	Pale ale malt Weyerman	1.5 kg (21.4%)	--- %	---
Ziarno	Pilzner malt Weyerman	1.5 kg (21.4%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %

## Drożdże

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