

Spring is coming 2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **13**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **6 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **6 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 15 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | NaCl | 7 g | Gotowanie | 45 min |