

# Sweet Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **12**
- SRM **4.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (44.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (11.1%)	75 %	30

Dodajemy przy temperaturze 72°C

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	callista	15 g	50 min	3.3 %
Gotowanie	callista	15 g	30 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	callista	20 g	10 min	3.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Lager	Suche	11.5 g	safale