

sWheat

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale mal	0.4 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (62.5%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (12.5%)	77 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.1 kg (2.5%)	74 %	79
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (12.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	2 min	7.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SAFALE WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	FERMENTIS