

Szczecin wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (39.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	karmelowy	0.05 kg (1%)	80 %	300
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (53.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	55 min	12.1 %
Gotowanie	Cascade PL	5 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	200 ml	Fermentis