

# The Thing

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	2.5 kg (42.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.63 kg (10.8%)	81 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.25 kg (21.4%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.2%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.1%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (2.6%)	58.7 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	37 g	60 min	4 %
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	10 g	5 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale