

## VIII

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **81**
- SRM **6.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (53.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (38.5%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Jezu kto widział mieć takie starty z gotowania!  
104 g glukozy do butlekovania.  
27 lip 2020, 21:09