

W043 - American wheat z marakują

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV **5.4 %**
- IBU **20.5**
- SRM **11.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.67 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.25 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.25 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.67 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Pale Ale (BESTMALZ)	1.6 kg	82.8 %	15
Ziarno	BEST Pilsen Malt (BESTMALZ)	0.8 kg	82.8 %	8
Ziarno	BEST Wheat Malt (BESTMALZ)	0.8 kg	83.5 %	11
Ziarno	Wheat	0.05 kg	83 %	15
Ziarno	Fruit - Passion fruit	0.5 kg	23 %	52

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	5 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Junga	5 g	15 min	11.3 %
	Izabella	20 g	20 min	4.7 %
	Junga	20 g	20 min	11.3 %
Na zimno	Izabella	25 g	4 dni	4.7 %
Na zimno	Junga	25 g	4 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Stare nadreńskie	Ale	Płynne	ml	Fermentum Mobile
------------------	-----	--------	----	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Łuska ryżowa	0.08 g	Zacieranie	0 min