

# Wheat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **6.2**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2.3 kg (47.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.3 kg (47.5%)	85 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.24 kg (5%)	73 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	25 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	0 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min
------------	------------	-----	-----------	--------