

# Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **70.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (56.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (35.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (4.4%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	1 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	6 min	6 %

## Drożdże

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