

# wheat

---

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

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (51.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (48.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	13 g	60 min	10 %
Gotowanie	Willamette	12 g	15 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	7 g	0 min	8 %