

## wheat again...

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (48.4%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (25.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilznieński	0.4 kg (12.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	10 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	0 min	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	650 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech z irlandii	3 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- no takie, przyjemne  
*17 mar 2018, 02:04*