

Wheat Ale cienias

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **55**
- SRM **7.9**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (47.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.5 kg (23.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (4.8%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (4.8%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2 kg (19%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 50 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 10 min | 7 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 10 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | Fermentis |