

## Wheatdow2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - słód pszeniczny jasny	2.5 kg (52.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód Carahell	0.3 kg (6.3%)	74 %	25
Ziarno	Weyermann - słód Pale Ale	1 kg (20.8%)	85 %	7
Ziarno	Słód Barke pilzneński Weyermann	1 kg (20.8%)	80.5 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	8.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------