

wheatgalaxycitra

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (15.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (15.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (15.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	1 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	14.2 %
Na zimno	Galaxy	40 g	1 dni	13.3 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us	Ale	Suche	11 g	fermentis