

Where's my wheat!?

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (37.5%)	81 %	4
Ziarno	pszeniczny bestmalz	2.5 kg (62.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- Fermentacja 2 tyg i rozlew do butelek
25 lis 2015, 11:14