

## Wiosenny poranek

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra Pale Maris Otter Crisp	0.75 kg (25%)	81.5 %	3
Ziarno	GlobalMalt Pszeniczny	1.5 kg (50%)	84 %	5
Ziarno	Best ale crisp	0.75 kg (25%)	82 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	30 g	5 min	5.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---