

# WTFRYE

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (18%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (72.1%)	80.5 %	6
Ziarno	BEST Caramel® Munich II	0.25 kg (4.5%)	75 %	120
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.6%)	85 %	3
Dodatek	Płatki żytnie	0.1 kg (1.8%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %

Na zimno	Chinook	15 g	3 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	15 g	3 dni	9.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

### **Notatki**

- Nie wiem dlaczego takie składniki - jakos miałem kupić Sorachi i nie kupiłem a słód już leżał. Płatki żytnie do testu ;)  
*25 sie 2018, 17:31*