

A przenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.13 kg (49.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (46.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.16 kg (3.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	1 min	13.5 %