

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Wysładzaj używając **36.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	5 kg (80.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.2%)	70 %	49
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	60 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	75 g	1 min	7.1 %
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S33	Ale	Gęstwa	200 ml	---