

A pszenica

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz wheat malt	3 kg (58.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (39.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Eureka	5 g	30 min	18 %
Gotowanie	Eureka	5 g	15 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	10 g	5 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka	5 g	10 min	18 %

Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Eureka	25 g	3 dni	18 %

Drożdże

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