

# Izabella Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (58.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (29.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	10 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Izabella	20 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	1 min	5.1 %
Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2 g	Gotowanie	10 min