

Polish wheat

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **29**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.8 kg (32%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (48%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (12%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	15 g	25 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	20 min	11 %