

Resztkowe

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **5.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.5 kg (58.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (39.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.05 kg (2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	1 min	15 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---