

Świt nad sitowiem

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.4 kg (63%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	6 g	60 min	10 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13.9 %
Whirlpool	Citra	9 g	30 min	12 %
Whirlpool	Ahtanum	10 g	30 min	4.6 %
Whirlpool	Chinook	10 g	30 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis