

Wheat?

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **8.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (42.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (4.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (1.1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	11 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	9 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis