

#1 - A Kind Of Magic

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (9.1%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	1 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis