

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Pilsen Malt	2.5 kg (61.7%)	80 %	3.5
Ziarno	Best Wheat Malt	1.3 kg (32.1%)	85 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (6.2%)	78 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	30 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomahawk	50 g	5 min	15.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.4 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Jarrylo	30 g	7 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew
--------------	-----	-------	--------	---------