

18.05.01

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (46.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (46.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.15 kg (7%)	78 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Zacieranie	Centinental	5 g	50 min	10 %
Zacieranie	Amarillo	5 g	0 min	9.5 %
Zacieranie	Centinental	5 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile