

1W

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 3 kg (50%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (50%) | 85 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 13 % |
| Brzezka przednia | Citra | 10 g | 50 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Pszeniczne | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Lawenda | 2 g | Gotowanie | 15 min |