

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **44**
- SRM **6.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Whirlpool	Bravo	10 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Citra	20 g	0 dni	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	0 dni	10.5 %
Na zimno	Motueka	20 g	0 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	herbata	100 g	Fermentacja cicha	14 dni