

#33 10,5 (cienkusz Wheat Wine)

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **13.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **16.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.83 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5.7 kg (47.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (29.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (14.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (5.8%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (3.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	7 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	13.3 %

Drożdże

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