

Amepsz

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **100 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.03 kg (28.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.08 kg (29.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 1.35 kg (36.9%) | 80.5 % | 6 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.13 kg (3.6%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.07 kg (1.9%) | 78.3 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 16 g | 70 min | 7.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 25 g | 5 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Wai-iti | 25 g | 5 min | 2.2 % |
| Whirlpool | Motueka | 25 g | 0 min | 8 % |
| Whirlpool | Wai-iti | 35 g | 0 min | 2.2 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|---------------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - 1010 American Wheat | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |
|---------------------------------|-----|--------|--------|-------------|