

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**
- Wyszadzaj 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
---------------------------------	-----	--------	--------	-------------