

Australian Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (2.4%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	15 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	30 g	0 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka Grejpfrut	0 g	Gotowanie	10 min
Inne	skórka Grejpfrut	0 g	Fermentacja cicha	7 dni