

Australian Wheat

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	3.3 kg (44.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.1 kg (55.4%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	60 min	14.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszoniczne	Suche	15 g	---