

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 3 kg (66.7%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 1 kg (22.2%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (11.1%) | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Cascade  | 15 g  | 50 min | 5.5 %      |
| Gotowanie                 | Amarillo | 15 g  | 50 min | 6.3 %      |
| Na zimno                  | Citra    | 30 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Laral    | 30 g  | 3 dni  | 11.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 16 g  | 5 min  | 6.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade  | 16 g  | 5 min  | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | ---          |