

Belgian Wheat wine?

- Gęstość **32 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **21.8**
- Styl **Belgian Specialty Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (36.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (25.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (14.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (7.3%)	79 %	45
Ziarno	Carared	1 kg (7.3%)	75 %	39
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (1.5%)	73 %	1200
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Amber	0.35 kg (2.5%)	95 %	26
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.7 kg (5.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit Opata	Ale	Płynne	30 ml	---