

Faza młynarza

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (49%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (39.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.8%)	79 %	12
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (2%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	5 min	3.5 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	0 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----