

German Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (71.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (28.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	ariana	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	callista	15 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	monroe	15 g	10 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Yellow Sub	15 g	15 min	6.4 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	15 g	7 dni	10 %
Na zimno	Yellow Sub	15 g	7 dni	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	płatki pszenne błyskawiczne	500 g	Gotowanie	60 min