

Imperial Wheat

- Gęstość **26.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **13.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (62.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (7.5%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.4 kg (5%)	79 %	130
Ziarno	Honey Malt	1 kg (12.5%)	80 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	7 %