

Marcysi melony

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (46.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (31.3%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (15.6%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	10.6 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	10 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	1 min	8.9 %
Na zimno	Huell Melon	25 g	1 dni	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	11 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Butelkowanie	---