

Na lekko

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **92**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.6 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.2 kg (42.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.2 kg (3.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (3.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 20 g | 60 min | 15.9 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 20 g | 5 min | 15.9 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 80 g | 3 dni | 15.9 % |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 30 g | 20 min | 15.9 % |
| Gotowanie | Ella (AUS) | 30 g | 5 min | 15.7 % |
| Na zimno | Ella (AUS) | 30 g | 3 dni | 15.9 % |
| Whirlpool | Ella (AUS) | 40 g | 20 min | 15.7 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |
|--------------|-----|--------|--------|-----------|