

Na pszenicy

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.45 kg (60.5%)	82 %	18
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (39.5%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	35 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	30 min	4.6 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis WB - 06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---