

new zeland wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Green Bullet | 20 g | 15 min | 11 % |
| Whirlpool | Rakau (NZ) | 25 g | 15 min | 9.5 % |
| Na zimno | Nelson Sauvign | 50 g | 3 dni | 10.7 % |
| Na zimno | Green Bullet | 60 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Rakau (NZ) | 60 g | 3 dni | 9.5 % |
| Gotowanie | Green Bullet | 3 g | 60 min | 11 % |