

Nigdy nie będzie takiego lata

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (69.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (23.3%)	78 %	4
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.3 kg (7%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	35 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	20 g	6 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	6 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---