

## Owocowe pszeniczne

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (50%)	90 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (50%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ananas	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	ekstrakt kokosowy	10 g	Fermentacja cicha	3 dni