

pacific wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **3.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (47.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (42.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	5 g	60 min	17.6 %
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Topaz	5 g	10 min	17.6 %
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	40 g	5 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	10 g	5 min	17.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---