Pacific Wheat #21

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **10**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg *(66.7%)*	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg *(33.3%)*	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	15 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	25 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	10 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11 g	Mauribrew

Notatki

- 100zł
  Warzenie - 25 VI 2018
  Początkowa - 13 BLG
  Końcowa -
  Burzliwa - 16/17
  Rozlew - 15 VII
  ABV -
  CO2 -
  7 maj 2018, 10:11

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.