

Patrysiowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **30.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 4.4 kg (44%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.4 kg (44%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 10 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 70 g | 1 min | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 40 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 60 ml | Fermentum Mobile |