

Piwoół

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **3.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	3 kg (62.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (31.3%)	81 %	4
Dodatek	Pszonica niesłodowana	0.3 kg (6.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	55 min	13 %
Gotowanie	Equinox	9 g	55 min	13.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Rehydratyzowane				