

PMK ale wheat

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **54**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat Malt	1.5 kg (33.3%)	85 %	5
Ziarno	Pale Ale	3 kg (66.7%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---