

Polska Pszenica

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **6.8**
- 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 **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (58.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (23.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (7%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Izabella | 40 g | 50 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 30 g | 5 min | 5 % |
| Na zimno | Izabella | 30 g | 3 dni | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 10 ml | Fermentum Mobile |