

Polska pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 6 kg (54.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | MALTEUROP ALE | 5 kg (45.5%) | 80 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 25 g | 20 min | 11 % |
| Gotowanie | Oktawia | 25 g | 20 min | 9 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 7 min | 11 % |
| Gotowanie | Oktawia | 30 g | 7 min | 9 % |
| Whirlpool | lunga | 25 g | 20 min | 11 % |
| Whirlpool | Oktawia | 45 g | 20 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | --- |
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g | --- |