

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	---