

Południca v3

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (25%)	81 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Denali	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	25 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	15 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	20 g	0 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Gęstwa	600 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Karagen	2.5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka	2 g	Gotowanie	5 min