

prima1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1811.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1011 L**
- Całkowita objętość zacieru **1348 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	175 kg (51.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	150 kg (44.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	6 kg (1.8%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	6 kg (1.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	200 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	150 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	150 g	40 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	100 g	40 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	70 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	70 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	70 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	300 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	800 g	20 min	12 %
Whirlpool	Centennial	600 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	800 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	800 g	5 dni	12 %

Na zimno	Centennial	800 g	5 dni	10.5 %
----------	------------	-------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	900 g	---