

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 | --- |