

Pszeluz

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **15**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	american wheat	1.6 kg (50.8%)	78 %	10
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Wheat	0.8 kg (25.4%)	80 %	7
Cukier	glukoza	0.75 kg (23.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Mount Hood	5 g	10 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	7.5 g	15 min	5.6 %
Na zimno	Mount Hood	5 g	2 dni	5 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	5 g	2 dni	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewgo WHEAT	Pszeniczne	Suche	7 g	---