

Pszenica

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **36.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 4.95 kg (50%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.95 kg (50%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | lunga | 75 g | 15 min | 11.5 % |
| Na zimno | Cascade PL | 150 g | 4 dni | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 100 g | 0 min | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|---------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 24.75 g | Safale |