

Pszenica v2.0

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **7.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (45.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (45.8%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.05 kg (0.8%)	80 %	30
Ziarno	Carawheat (GR)	0.5 kg (7.6%)	68 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	90 g	---	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---