

Pszenica v2.0

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- 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 | --- |