

## Pszenica zza oceanu

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **14.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	3 kg (57.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.8%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (38.5%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	25 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	25 g	5 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	25 g	---	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lemon peel	25 g	Gotowanie	5 min