

Pszeniczak na goryczce

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (44.4%)	82 %	5
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (11.1%)	50 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (44.4%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12 g	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	5 g	Gotowanie	90 min
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	90 min