

Pszeniczne

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **13.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (36.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (12.2%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (2.4%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	35 g	60 min	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis