

pszeniczne 2

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **12**
- SRM **10**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (25%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	65 min	14.3 %
Gotowanie	Aurora	10 g	8 min	13 %
Na zimno	Aurora	10 g	7 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	8 g	Brewferm