

PSZENICZNIK

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (0.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (46.3%)	81 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (46.3%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (1.9%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (4.6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	5 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis