

pszenicznik hamerycki

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.2 kg (50%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (45.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.2 kg (4.5%) | 80 % | 2 |