

tracyt -pszen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **90**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (30.8%)	79 %	10
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (7.7%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	100 g	10 min	15 %
Whirlpool	Sabro	100 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	trawa cytrynowa	32 g	Gotowanie	7 min