

WEDDING BEER

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **9**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.5 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 5.5 kg (50%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Citra | 40 g | 60 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 40 g | 15 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 75 g | 60 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 10 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22 g | --- |