

Weselne 1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (45.5%)	82 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.85 kg (51.8%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Lemon zest	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	Lime zest	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	Orange zest	10 g	Fermentacja cicha	1 dni