

Wheat?

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **63**
- SRM **5.6**
- 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 **34.4 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	Weyermann pszeniczny jasny	4 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (33.3%)	83 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	1 min	13 %
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rice flakes	1000 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	orange peels sweet	100 g	Gotowanie	15 min