

Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.55 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (60.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.6 kg (39.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	6 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	50 g	6 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	18.4 g	---