

## wheat imieninowy

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (50%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	10 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	80 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	cascaade	50 g	0 min	7.1 %