

Wheat wine

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **51**
- SRM **11.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.7 kg (44.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (14.3%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (1.2%)	75 %	45
Ziarno	Melanoiden Malt	0.07 kg (0.8%)	80 %	39
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (20.3%)	80 %	36
Ziarno	Chit Malt	0.1 kg (1.2%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	20 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	34.5 g	---