

Wheat z Truskawkami

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **10.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (63.8%)	82 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1.5 kg (31.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.1%)	70 %	1000
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.1%)	80 %	6