

Wheate dla Filipa

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **10.2**
- 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 **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (54.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (36.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.5 kg (9.1%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 30 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 50 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Gozdawa pszeniczne | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Curacao | 20 g | Gotowanie | 15 min |