

WITamina A

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	2.1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.1 kg (50%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Yeoman	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Yeoman	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Yeoman	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Yeoman	15 g	4 dni	12 %