

X

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- 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 **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.2 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.2 kg (50%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g | 30 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 5 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 5 g | 1 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 40 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 33 g | ferentis |