

09 Pszenica amerykańska

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **137**
- SRM **9.4**
- 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 brzeczki **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	1.7 kg (37%)	80 %	20
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	1.7 kg (37%)	80 %	20
Płynny ekstrakt	Bursztynowy	1.2 kg (26.1%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	30 min	8.9 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	4 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew