

American Wheat 25.04.2025r 12,7BLG

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (58.1%)	80 %	6
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.3 kg (30.2%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (7%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (4.7%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %