

American Wheat - Marcin

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (46.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (17.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %