

G American Wheat z HB

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **33**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (50%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	22 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	8 g	15 min	13 %
Whirlpool	Citra	27 g	0 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	28 g	0 min	9.8 %