

04 American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **10.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pszeniczny WES	1.7 kg (41.5%)	80 %	50
Płynny ekstrakt	Pszeniczny WES	1.2 kg (29.3%)	80 %	50
Płynny ekstrakt	Bursztynowy WES	1.2 kg (29.3%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Willamette	25 g	60 min	5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile