

#07 American Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **10.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	1 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
14 paź 2020, 20:01