

#13 American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **19**
- SRM **11.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.45 kg (100%)	70 %	36

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	45 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	0 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	---

Notatki

- Fermentacja w 18 stopniach
5 mar 2025, 18:24