

167 American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (46.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.5 kg (46.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.4 kg (7.4%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 14 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 20 min | 10.1 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 20 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 1 min | 13.6 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 5 dni | 13.6 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 5 dni | 10.1 % |