

#2 American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **16.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	12 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Sterling	5 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	10 min	4.4 %
Whirlpool	Ahtanum	15 g	0 min	5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	60 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis