

America Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Briess - Wheat Malt, White	2.3 kg (42.6%)	85 %	5
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	1.49 kg (27.6%)	81 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1.31 kg (24.3%)	78 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	2.99 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	12.01 g	15 min	13 %
Gotowanie	Galena	12.01 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	19 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinook	50 g	---	13 %
Na zimno	Citra	19 g	---	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis