

American weat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (66.7%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (33.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	3 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Motueka	11 g	3 dni	7 %
Na zimno	Mosaic	10.3 g	3 dni	10 %

Notatki

- Mouteka 11,3
Mozaic 10,3
Citra 50g
2 mar 2021, 18:05