

American Wheat #1

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **5.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (53.3%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (46.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-5	Pszeniczne	Suche	5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	woda	5 g	Butelkowanie	---