

american wheat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (54.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (41.1%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	2 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	2 min	8.8 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	10 g	Safbrew