

American wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **8.9**

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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (43.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (43.6%)	80 %	30
Cukier	cukier	0.25 kg (6.4%)	100 %	0
Suchy ekstrakt	suchy ekstrak	0.25 kg (6.4%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka 2018	20 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	marynka 2018	10 g	30 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
uwodnione us-05	Ale	Suche	12 g	---