

American Wheat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (41.7%)	81 %	4.5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (41.7%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.4%)	79 %	14
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (6.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	17 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	13 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

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