

American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (48.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (48.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.17 kg (3.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile