

American Wheat

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (44.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	jaryllo	30 g	1 min	13.8 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---