

American Wheat

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **31**
- SRM **2.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	7 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	7 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	7 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	15 g	---	12 %