

American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **9.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.4 kg (53.8%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.2 kg (46.2%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	chmiel citra	15 g	Fermentacja cicha	7 dni