

American Wheat #2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 3.4 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 3.4 kg (50%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 14 g | 60 min | 12.4 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 20 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 5 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |