

American Wheat #2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Brutal przemiczny	3.4 kg (100%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	20 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	14.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Blog przed zadaniem drożdży 13,5
25 cze 2017, 10:13