

American Wheat

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński	1.88 kg (25.4%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	3.75 kg (50.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.88 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.63 kg (8.5%)	85 %	3