

American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (55.6%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2 kg (44.4%) | 83 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 45 min | 12 % |

Notatki

- Viking Malt pilznerski 2,5
Viking Malt pszeniczny 2

citra 10
amarillo 20
13 wrz 2018, 17:56