

American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	7 kg (58.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	1 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	40 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Chinook	40 g	0 min	13 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	13 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	555 ml	Fermentum Mobile