

American Wheat #3

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

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 **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.1 kg (2.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	18.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	10 g	5 min	18.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	10 g	5 min	10.6 %
Whirlpool	Zula	20 g	20 min	10.6 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	20 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	40 g	Gotowanie	10 min