

american wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **26**
- SRM **5.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (49%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	25 g	60 min	9 %
Gotowanie	Chinook PL	10 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	5 g	0 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian dragon	20 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian wolf	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	25 g	---	12 %
Na zimno	Styrian Wolf	25 g	---	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	---