

American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (43.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.1 kg (4.3%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mandarina Bavaria	20 g	15 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	45 min	5 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	Citra	5 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	pożywka wyeast	1.1 g	Gotowanie	5 min