

American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (40.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (46.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (13%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %