

American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.77 kg (55.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (40.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis