

American Wheat

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **10.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (48.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (48.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.6%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	30 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Azacca	20 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	1 min	17.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	10 g	2 dni	17.2 %
Na zimno	Azacca	20 g	3 dni	14 %
Na zimno	Citra	55 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11.5 g	---