

American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **9.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.4 kg (100%) | 85 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sterling | 30 g | 60 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 20 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 10 g | 20 min | 4 % |
| Gotowanie | Ahtanum | 20 g | 0 min | 4 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 0 min | 6.3 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |