

American wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (43.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.5 kg (43.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (6.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.4 kg (6.9%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 11 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 15 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 35 g | 1 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 60 g | 0 min | 6 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |