

# American Wheat

---

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

## 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**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	---

## Notatki

- 12.01.2017 r. - zadanie drożdży

American Wheat - Master Pint - 1,6 kg  
Ekstrakt super jasny - 1,7 kg

Drożdże z zestawu

21 l - 11,5 BLG  
T dodania drożdży - ok. 24 - 25 st. C

26.01.2017r. - zlewanie do butelek, do każdej butelki miarka sacharozy do refermentacji.  
12 sty 2017, 18:50