

American Wheat #665

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (47.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (52.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Sabro	10 g	20 min	14.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	Sabro	10 g	10 min	14.8 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	25 min	11 %
Whirlpool	Sabro	10 g	25 min	14.8 %

Drożdże

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