

American wheat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (44.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (51.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %

Drożdże

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