

American Wheat BA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **9.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.4 kg (82.9%) | 80 % | 30 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 0.7 kg (17.1%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sterling | 20 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Sterling | 10 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 30 g | 0 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 7 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |