

American Wheat-Farmer

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (33.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (50%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 1 kg (16.7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Whirlpool | Galaxy | 50 g | 1 min | 15 % |
| Gotowanie | Equinox | 20 g | 15 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Equinox | 30 g | 1 min | 13.1 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |