

American Wheat JJ

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **8.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (50%) | 80 % | 30 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal | 1.7 kg (50%) | 81 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 25 min | 12 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 20 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight | 5 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight | 10 g | 5 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Falconer's Flight | 20 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

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