

American wheat kłosy kansas

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	1 kg (42.6%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	1 kg (42.6%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny ciemny (niemcy)	0.2 kg (8.5%)	--- %	---
Ziarno	Carmel Pils (niemcy)	0.15 kg (6.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	8 g	42 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	7 g	0 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	0 min	8.8 %