

American Wheat + Mint

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **42**
- SRM ---
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód przenienny	5 kg (50%)	65 %	---
Ziarno	Słód pilsneński	5 kg (50%)	65 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Herkules	13 g	60 min	17 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Piwo podzielone przed fermentacją: 21 litrów + 10.5 litra
21 sie 2017, 10:44
- 21 litrów, dodatki na zimno 7 dni:
 - Citra 16g
 - chmiel Melon 14g
 - skórki pomarańczy 2 szt.
 - skórki cytryny 2 szt.21 sie 2017, 10:44
- 10;5 litra, dodatki na zimno 7 dni:
 - chmiel Melon 14g
 - mięta21 sie 2017, 10:44