

American Wheat v.1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **34**
- SRM **5.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	6.8 kg (52.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.1 kg (39.4%)	85 %	7
Ziarno	Carared	0.85 kg (6.6%)	75 %	39
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (1.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	77 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	77 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	58 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	115 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	77 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	115 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	58 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	126.93 g	Fermentis