

American Wheat v.2

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	13 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	8 %