

American Wheat Warzelnia

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **300 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **300 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **345.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **165 L**
- Całkowita objętość zacieru **220 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszenciczny	30 kg (54.5%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	21 kg (38.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Mahogany	2 kg (3.6%)	75 %	39
Ziarno	Wheat, Flaked	2 kg (3.6%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's flight	140 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Falconer's flight	50 g	15 min	10.9 %
Whirlpool	Falconer's flight	400 g	5 min	6 %
Na zimno	Falconer's flight	2000 g	5 dni	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	250 g	Fermentis