

American Wheate +

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	32 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Nottingham Ale Yeast	Ale	Suche	11 g	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolędra nasiona	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min