

American White

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (49.2%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (49.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (1.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	40 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	2 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	2 min	8.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis

Notatki

- Zacieranie
40 min w 62 st
20min w 72 st
wygrzew 78st
17 mar 2019, 11:22