

Amerykanka#10

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **9.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.2 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	2 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11 g	Mauribrew

Notatki

- całość 83, bez chmielu 59zł - 1,85zł/piwo

Warzenie - 31 X 2017
Początkowa - 12 blg
Burzliwa - 12.5
Końcowa - 3,5
ABV - 4,6
CO2 - 2,8, tj. g - l
Rozlew -
23 paź 2017, 23:05