

amerykańska przenica

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **52**
- SRM **2.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (33.3%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %