

Amerykańska Pszenica #2

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **51**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CHÂTEAU Wheat Blanc	4.5 kg (47.4%)	--- %	4.75
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (47.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.5 kg (5.3%)	--- %	67.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	0 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US	Ale	Suche	28 g	---