

Amerykańska pszenica 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (14.3%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.1%)	72 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	50 g	2 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis