

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **29**
- SRM ---
- 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 **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	2 kg (47.1%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	2 kg (47.1%)	--- %	---
Ziarno	Carmel pils	0.25 kg (5.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	8 g	50 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	7 min	8.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	0 min	8.7 %