

Amerykańska pszenica kolejna odstona

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **5.1**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (20%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	1 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	1 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis