

Amerykańska Pszeniczka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **35 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Coopers LME - Wheat | 1.7 kg (37%) | 78 % | 9 |
| Płynny ekstrakt | Coopers LME - Light | 1.7 kg (37%) | 78 % | 7 |
| Płynny ekstrakt | Coopers LME - Wheat | 1.2 kg (26.1%) | 78 % | 9 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 25 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 10 min | 5.1 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 10 dni | 13 % |
| Na zimno | Equinox | 30 g | 10 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| US-05 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis |