

Amerykańskie pszeniczne #6

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.25 kg (49.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.4%)	60 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (2.2%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	10 min	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skorka cytryny	30 g	Gotowanie	10 min