

AMW

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (57.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.1%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	12.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.6 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12.3 %
Na zimno	Amarillo	20 g	7 dni	8.6 %