

AmWit ŚPFIK

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	4 kg (57.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (21.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (21.4%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis