

Apricot american wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	50 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Gęstwa	50 ml	---