

AW

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **8.9**
- 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 **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **24.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12.5 g	40 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	12.5 g	40 min	8 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	11 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8 %

Drożdże

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