

Ciocia z Ameryki

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Rye Malt	1 kg (18.2%)	63 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (18.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	elani	50 g	15 min	5.7 %
Whirlpool	alora	50 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	5 min	7.7 %
Whirlpool	elani	50 g	5 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Zest z Cytryny	20 g	Gotowanie	10 min