

Hazy American Wheat

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **13**
- SRM **9.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (81%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.5%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.2 kg (9.5%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	5 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.9 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.8 %
Na zimno	Equinox	25 g	5 dni	12.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- próba
6 lut 2018, 22:30