

Jeszcze nie wiem American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 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	Pilznieński	2.5 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (9.1%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	Summit	20 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	20 g	1 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis