

Light American Wheat w4

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **26**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (31.6%)	85 %	4
Dodatek	Pszenvica niesłodowana	0.4 kg (14%)	75 %	3
Ziarno	pszeniczny crystal	0.2 kg (7%)	75 %	190
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (35.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.35 kg (12.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	5 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	10 min	5 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	7 dni	5 %

Drożdże

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