

Session American Wheat

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (55.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.1%)	61 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (33.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho Gem	30 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Idaho Gem	5 g	30 min	13.7 %
Whirlpool	Idaho i Equ	60 g	1 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Citrus	Ale	Gęstwa	300 ml	Imperial