

West Coast Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **9.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.3 kg (86.8%) | 80 % | 30 |
| Cukier | Buraczany | 0.5 kg (13.2%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 30 g | 5 min | 17 % |
| Whirlpool | Chinook | 15 g | --- | 13 % |
| Na zimno | Equinox | 30 g | 3 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Chinook | 15 g | --- | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |