

# American Wheat

---

- Gravity **6.3 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	---

## Notes

- 12.01.2017 r. - zadanie drożdży

American Wheat - Master Pint - 1,6 kg  
Ekstrakt super jasny - 1,7 kg

Drożdże z zestawu

21 l - 11,5 BLG  
T dodania drożdży - ok. 24 - 25 st. C

26.01.2017r. - zlewanie do butelek, do każdej butelki miarka sacharozy do refermentacji.  
*Jan 12, 2017, 6:50 PM*