

## American Wheat #3

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **42**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (44.4%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 2 kg (44.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.3 kg (6.7%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.1 kg (2.2%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki ryżowe       | 0.1 kg (2.2%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Vic Secret | 10 g  | 60 min | 18.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 10 g  | 5 min  | 18.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula       | 10 g  | 5 min  | 10.6 %     |
| Whirlpool                 | Zula       | 20 g  | 20 min | 10.6 %     |
| Whirlpool                 | Vic Secret | 10 g  | 20 min | 16.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | skórka pomarańczy | 40 g  | Gotowanie | 10 min |