

# American Wheat IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **10.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	3.125 kg (51.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.875 kg (47.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (0.8%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	7 g	50 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's