

## American Wheate +

- Gęstość **14.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 | Pilzneński           | 2 kg (44.4%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2 kg (44.4%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (11.1%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 15 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 32 g  | 0 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Nottingham Ale Yeast | Ale | Suche | 11 g  | White Labs   |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolędra nasiona | 20 g  | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Curacao         | 20 g  | Gotowanie | 15 min |