

## amerykan wheat

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 1.9 kg (46.9%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (49.4%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Castle        | 0.15 kg (3.7%) | 80 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Zythos             | 5 g   | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Zythos             | 25 g  | 5 min  | 11 %       |
| Whirlpool                 | Falconer's Flight  | 25 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Special Blend cryo | 25 g  | 2 dni  | 13.2 %     |