

## Pucek American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **10.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	2.4 kg (70.6%)	82 %	30
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pale ale Bruntal	1 kg (29.4%)	82 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	20 g	2 min	12.4 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Sama receptura jest bardzo ok. Można spróbować zamienić resztkę pale ale na pszeniczny.  
*8 kwi 2017, 09:08*