

## #08 American Wheat 12 Blg

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **10.6**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	36

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	15 min	5 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	0 min	5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

### Drożdże

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