

## #1 - American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **9.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (89.5%)	80 %	30
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.2 kg (10.5%)	95 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %

### Drożdże

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