

#12 - American wheat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.5 kg (50%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade PL | 15 g | 60 min | 5.2 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 7 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade PL | 10 g | 7 dni | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 20 ml | --- |