

## 120 American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (7.4%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (5.6%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	50 min	14.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---