

## 136 American Wheat

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (46.9%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (6.3%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %