

## 165 American Wheat

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.7 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (46.3%)	81 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.4 kg (7.4%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	50 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	11.1 %
Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	10.4 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	10.1 %