

## #2 American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **9.4**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Motueka	70 g	7 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- Zamiast Motueka może być Kohatu.  
6 sie 2019, 17:05