

## #25 american a la wheat

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (36%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (13.5%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	30 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	15 g	20 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc	2 g	Gotowanie	15 min