

## #3 Amerykańska pszenica v1.2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **10.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (66.7%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Equinox	5 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	1 min	13.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	250 ml	Mangrove Jack's