

## Am wheat

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (42.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (42.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (14.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	17 g	28 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	30 g	1 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's