

# American Fruit Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **3**

## 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 **23.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	45 min	9 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	30 min	16.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	30 min	9 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	20 min	16.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	20 min	9 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	10 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Limonka	3 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Mięta	50 g	Gotowanie	10 min