

# American Waizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **18.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	7 kg (53%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.7 kg (5.3%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	80 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	23 g	---