

## American weizen

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (59.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (39.6%)	85 %	5
Dodatek	Rice Hulls	0.05 kg (1%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Simcoe	15 g	7 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb 06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	safbrew