

# AMERICAN WHEAT #1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## 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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (34.5%)	82 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (51.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM-20	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentum

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min