

# American Wheat 1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **46**
- SRM **3.4**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (48.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (48.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.2%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

## Notatki

- Przepis w oparciu o: <http://blog.homebrewing.pl/>  
Dziękuję! :)  
29 maj 2018, 22:17