

# American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2625 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3025 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **97.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1278 L**
- Całkowita objętość zacieru **1704 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	199.77 kg (46.9%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	199.77 kg (46.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	16.48 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	9.99 kg (2.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	450 g	60 min	11 %
Gotowanie	hallertauer taurus	400 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Cascade	2000 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	1000 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Ahtanum	1600 g	0 min	3.4 %
Whirlpool	Ahtanum	1500 g	20 min	3.4 %
Whirlpool	Cascade	1500 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	Citra	1500 g	20 min	13.5 %
Na zimno	Ahtanum	1500 g	4 dni	3.4 %
Na zimno	Cascade	1500 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	1500 g	4 dni	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	1500 g	Safbrew