

# American Wheat

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (57.7%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (38.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (3.8%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- Dodane do wody do zacierania 2ml kwasu mlekowego.  
*1 mar 2018, 12:02*