

# American Wheat 13 BLG

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (51.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis