

# American Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- 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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat Malt	2.5 kg (50%)	82 %	5
Ziarno	Pilsner Malt	2.5 kg (50%)	80.5 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %
Na zimno	Equinox	15 g	2 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis