

# American Wheat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 2 kg (41.7%)   | 81 %       | 4.5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 2 kg (41.7%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10.4%) | 79 %       | 14  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30         | 0.3 kg (6.3%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum  | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 17 g  | 10 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 13 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 15 g  | 1 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 15 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Citra   | 15 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Simcoe  | 15 g  | 3 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

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