

# American Wheat

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **59**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	3 kg (46.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (46.2%)	85 %	4
Ziarno	Colorado Honig	0.5 kg (7.7%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %