

# American Wheat

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (81.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczn	0.5 kg (9.1%)	82 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3.7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	10 %
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %