

## American Wheat #2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- 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 brzożki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Brutal przemiczny | 3.4 kg (100%) | 80 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g  | 20 min | 6.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g  | 5 min  | 6.7 %      |
| Gotowanie                 | Citra   | 10 g  | 60 min | 14.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 20 g  | 5 min  | 14.2 %     |
| Na zimno                  | Mosaic  | 30 g  | 2 dni  | 11.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | ---          |

### Notatki

- Blog przed zadaniem drożdży 13,5  
25 cze 2017, 10:13