

# American Wheat 20l

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **79**
- SRM **10.2**
- 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 **---** L
- Całkowita objętość zacieru **---** L

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (47.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (47.6%)	80 %	35
Suchy ekstrakt	Browamator	0.175 kg (4.9%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %

## Drożdże

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