

# American Wheat

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (81%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.3 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (4.8%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	citra	5 g	15 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	8 g	0 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	13 g	0 min	7.1 %