

# American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **68**
- SRM **4.3**
- 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 **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (47.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (47.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (4.3%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10.5 g	---