

## American Wheat 26.10

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **10**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (87.2%)	80 %	30
Suchy ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	25 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	13.9 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	13.9 %

### Drożdże

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