

# American Wheat

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (49.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (47.3%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (3.4%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	25 g	20 min	12 %
Zacieranie	Equinox	30 g	30 min	13.1 %
Na zimno	Citra	75 g	3 dni	12 %