

# American Wheat

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (45.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (38.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.5 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (6.5%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	60 min	12 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %