

# American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- 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 **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (50%)	82 %	5
Dodatek	pulpa z mango	0.5 kg (10%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	55 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	10 g	5 min	10 %
Whirlpool	Sorachi Ace	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %