

## american wheat

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **44**
- SRM **3.6**
- 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) UK	0.5 kg (11.4%)	78 %	2
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	1.7 kg (38.6%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.2 kg (50%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---