

# American Wheat

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **8.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (62%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (37.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.03 kg (0.7%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	45 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis