

# American Wheat

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (4.4%)	74 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (6.7%)	60 %	3