

## American Wheat #4

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.2 kg (4.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.2%)	60 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (2.2%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	10 g	60 min	18.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	5 min	18.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	30 g	5 min	10.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Gęstwa	130 ml	Fermentis