

## American wheat

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **44**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3-5 EBC Weyermann®	1 kg (47.6%)	82 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (47.6%)	80 %	4
Cukier	glukoza	0.1 kg (4.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	0 min	15 %
Na zimno	Centennial	50 g	---	10.5 %