

# American Wheat

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pszeniczny             | 2.5 kg (58.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Pilzneński             | 1.5 kg (34.9%) | 81 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenvica niesłodowana | 0.3 kg (7%)    | 75 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook    | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Centennial | 10 g  | 45 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Citra      | 15 g  | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Centennial | 10 g  | 5 min  | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g  | fermetnis    |