

# American Wheat

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM ---
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	browamator pale ale	3.4 kg (66.7%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	browamator pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	16.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	---	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis