

# American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **38**
- SRM **9.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	85 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	20 min	4 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	0 min	4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6.3 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---