

## american wheat

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.1 kg (83.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (16.3%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade nZ	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.4 %
Whirlpool	Amarillo	26 g	0 min	8.9 %
Whirlpool	Simcoe	26 g	0 min	11.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale