

# American wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (43.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (43.1%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.9%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (6.9%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	11 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	35 g	1 min	6 %
Gotowanie	Cascade	60 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis