

# American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **9.9**
- 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**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.7 kg (100%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	10 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	50 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis