

# American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.65 kg (22.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.45 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (27.6%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	25 min	10 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Centennial	5 g	7 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	3 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	suszone bławatki lub rumianek	8 g	Gotowanie	5 min