

# American Wheat

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **5.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (60%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (20%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (20%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Summer	10 g	10 min	6.4 %
Gotowanie	Summer	10 g	5 min	6.4 %
Whirlpool	Summer	10 g	0 min	6.4 %
Na zimno	Summer	20 g	5 dni	6.4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis