

## american wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Carared	0.05 kg (1.3%)	75 %	39
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3.8%)	79 %	45
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.7 kg (17.9%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	45 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6 %
Gotowanie	lunga	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	cascade	20 g	0 min	6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min