

## American Wheat Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **9.7**
- Styl **American Pale Ale**

### 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	85 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Lemon drop	8 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	4 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	4 g	10 min	10.4 %
Gotowanie	Simcoe	4 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Lemon drop	4 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Palisade	4 g	10 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale