

## American wheat BA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **26**
- SRM **3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.4 kg (100%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Sterling	10 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	6 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us_05	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---