

# American Wheat Bogdaszowice

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **29**
- SRM ---
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (bestmalz)	2.5 kg (47.2%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (bestmalz)	2.5 kg (47.2%)	--- %	---
Ziarno	Carmelpils (bestmalz)	0.3 kg (5.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Sabro	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Citra	15 g	7 min	13.5 %
Gotowanie	Sabro	25 g	0 min	15 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis