

# American Wheat CCS

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **10**
- 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 **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit USA	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Comet USA	20 g	5 min	12.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade USA	25 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Cascade USA	25 g	3 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis