

## American wheat kłosy kansas

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale (niemcy)          | 1 kg (42.6%)   | --- %      | --- |
| Ziarno | Pszeniczny jasny (niemcy)  | 1 kg (42.6%)   | --- %      | --- |
| Ziarno | Pszeniczny ciemny (niemcy) | 0.2 kg (8.5%)  | --- %      | --- |
| Ziarno | Carmel Pils (niemcy)       | 0.15 kg (6.4%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus | 8 g   | 42 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | Citra    | 5 g   | 10 min | 13.7 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g   | 5 min  | 8.8 %      |
| Gotowanie | Citra    | 7 g   | 0 min  | 13.7 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 7 g   | 0 min  | 8.8 %      |