

# American Wheat ML

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **9.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 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	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	5 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Falconer's Flight	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Na zimno	Falconer's Flight	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %

## Drożdże

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