

# American Wheat NT

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2420 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1200 L**
- Całkowita objętość zacieru **1600 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	200 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	200 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	500 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	1000 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	500 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	1000 g	15 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	1000 g	Danstar