

## American Wheat Pale Ale v.2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **10.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	6 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	7 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	7 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	5 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	7 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	7 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Cascade	35 g	6 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	35 g	6 dni	11.8 %
Na zimno	Simcoe	35 g	6 dni	13.2 %

### Drożdże

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