

# American Wheat Pale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **11.3**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50%)	82 %	35
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Gozdawa Pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	45

## 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	5 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	35 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	35 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Simcoe	35 g	5 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale