

## american wheat - Tomasz Maciąg (pociąg)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.52 kg (54.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.39 kg (37.4%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.44 kg (6.9%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.06 kg (0.9%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	60 ml	Fermentum Mobile