

## American Wheat v.2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **5.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **71.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6.2 kg (47.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	6.2 kg (47.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	0.7 kg (5.3%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	82 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	55 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	55 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	82 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30.25 g	Fermentis