

# American Wheat v1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1 kg (20%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	55 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	5 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	10 g	5 min	2.8 %
Na zimno	Sybilla	20 g	3 dni	3.5 %
Na zimno	Styrian Golding	20 g	3 dni	3.6 %
Na zimno	Tomyski	20 g	3 dni	2.8 %

## Drożdże

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