

## Ameryczka

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (50%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Pszeniczne	Suche	11 g	---