

## Ameryka

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (33.3%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	25 g	10 min	17.3 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile