

## Ameryka pszenica

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **13.6**
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	80 %	60
Cukier	Cukier	1 kg (22.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	22 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis