

## amerykan wheat

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.9 kg (46.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (49.4%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (3.7%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	25 g	5 min	11 %
Whirlpool	Falconer's Flight	25 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Special Blend cryo	25 g	2 dni	13.2 %