

## amerykan wyt

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12.1 %
Whirlpool	HBc 638	40 g	10 min	14 %
Na zimno	Cryo Pop Original Blend	25 g	3 dni	20 %
Na zimno	HBc 638	10 g	3 dni	14 %
Na zimno	Mosaic Cryo	25 g	3 dni	20 %