

## Amerykańska pszenica

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (34.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (51.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki or	0.8 kg (13.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	6.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	6 dni	10.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	6 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentis