

## amerykańska pSzenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **63.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	3 Pszeniczny	6.3 kg (56.8%)	85 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	3 kg (27%)	75 %	3
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (9%)	80 %	4
Ziarno	2 Orkiszowy Weyermann - Spelt Malt	0.5 kg (4.5%)	81 %	5
Ziarno	zakwaszający	0.3 kg (2.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	30 g	60 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	1 g	5 min	12.4 %
Gotowanie	Epic	30 g	45 min	3.7 %