

## Amerykańska pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                 | 3 kg (60%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński Lager  | 1.5 kg (30%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (10%) | 79 %       | 13  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic            | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic            | 40 g  | 5 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 1 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05  | Ale | Suche | 11 g  | fermentis    |