

# Amerykańska Pszeniczka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **35 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Wheat	1.7 kg (37%)	78 %	9
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Light	1.7 kg (37%)	78 %	7
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Wheat	1.2 kg (26.1%)	78 %	9

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %
Na zimno	Chinook	30 g	10 dni	13 %
Na zimno	Equinox	30 g	10 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis