

## Amłit

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Enzymatyczny          | 1 kg (22.2%)   | 79 %       | 7   |
| Ziarno  | Pszeniczny            | 2.5 kg (55.6%) | 85 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 1 kg (22.2%)   | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sabro             | 25 g  | 20 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro             | 10 g  | 5 min  | 15 %       |
| Whirlpool                 | Sabro             | 15 g  | 0 min  | 15 %       |
| Na zimno                  | Ahhharoma hopzoil | 1 g   | 1 dni  | 1 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |