

## Apricot american wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 3 kg (50%)     | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 2.5 kg (41.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (8.3%)  | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra  | 5 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g   | 50 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra  | 5 g   | 40 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g   | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra  | 5 g   | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g   | 10 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g   | 0 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|--------------|
| Us 05 | Ale | Gęstwa | 50 ml | ---          |