

## HCB015 - Strawberry American Wheat

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **31**
- SRM **19.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.3 kg (59%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.3 kg (33.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (7.7%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	90 min	10 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	10 min	18 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	10 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa Truskawkowa	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni