

## Jeszcze nie wiem American Wheat

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński            | 2.5 kg (45.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 2.5 kg (45.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 0.5 kg (9.1%)  | 80 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum | 5 g   | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Summit | 10 g  | 30 min | 17 %       |
| Gotowanie                 | Summit | 20 g  | 10 min | 17 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 20 g  | 1 min  | 17 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Fermentis    |