

# Karp Wheat

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.3**
- 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 **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.2 kg (23.1%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (28.8%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	--- %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (38.5%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	7.7 %

## Drożdże

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