

# KBPDamWHEAT

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	sabro	30 g	5 min	15 %
Whirlpool	Equinox	20 g	5 min	13.1 %