

## Kveik American Wheat / Porzeczkowa pszenica

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- 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	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3 kg (57.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (9.6%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.7 kg (32.7%)	80.5 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	10 min	6.5 %