

# pszenica taka bardziej amerykańska niż niemiecka ale dalej bardzo smaczna

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.9 kg (40.4%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (40.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.9 kg (19.1%)	79 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	perle	20 g	15 min	4.4 %
Gotowanie	magnum	11 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	20 g	2 min	9.3 %