

## Session American Wheat

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **23**
- SRM **3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny           | 2.5 kg (55.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (11.1%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Pilznieński          | 1.5 kg (33.3%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Idaho Gem   | 30 g  | 5 min  | 13.7 %     |
| Gotowanie | Equinox     | 30 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Gotowanie | Idaho Gem   | 5 g   | 30 min | 13.7 %     |
| Whirlpool | Idaho i Equ | 60 g  | 1 min  | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| Citrus | Ale | Gęstwa | 300 ml | Imperial     |