

## US-05 American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.4 kg (40%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.6 kg (60%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	5 min	14 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	0 min	9.4 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	0 min	12 %
Hopstand 60min w 65C				
Na zimno	Citra	50 g	---	12 %

### Drożdże

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