

# Usaweet

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (63.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (36.2%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	50 g	1 min	6 %