

# WED AMERICAN WHEAT

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	81 %	6
30-50%				
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (5.5%)	80 %	6
0,5-10% zasypu				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	45 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12.6 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	12.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa cytrynowa	25 g	Fermentacja cicha	7 dni