

## West Coast Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.3 kg (86.8%) | 80 %       | 30  |
| Cukier          | Buraczany                           | 0.5 kg (13.2%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Summit  | 30 g  | 5 min | 17 %       |
| Whirlpool                 | Chinook | 15 g  | ---   | 13 %       |
| Na zimno                  | Equinox | 30 g  | 3 dni | 13.1 %     |
| Na zimno                  | Chinook | 15 g  | ---   | 13 %       |

### Drożdże

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