

## 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 brzożki **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