

## Wheat US#2

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	2.5 kg (39.9%)	81 %	5
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	1.26 kg (20.1%)	82.5 %	49
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (31.9%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	6.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs