

## (WIP) American Wheat I

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (50%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	1.2 kg (50%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Oparte na <http://blog.homebrewing.pl/american-wheat-receptura/>  
Zmiany:
  - \* mniej (14l)
  - \* z ekstraktów
  - \* więcej chmielu (na goryczkę i aromat)6 kwi 2017, 21:40