

## #071 American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3.4 kg (53.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.8 kg (43.8%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.1%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.9 %
Na zimno	Talus	100 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	10.1 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży	10 g	Gotowanie	10 min