

(#11) Americam Wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **6.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (45.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.5 kg (45.9%)	81 %	6
Dodatek	płatki pszenne	0.25 kg (4.6%)	60 %	5
Ziarno	Brewferm Cara-Crystal	0.2 kg (3.7%)	71.7 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale