

## 12. American W.

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński           | 2.5 kg (50%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny | 2.5 kg (50%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 10 g  | 30 min | 15 %       |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 20 min | 13 %       |
| Gotowanie | Galaxy | 15 g  | 10 min | 15 %       |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g  | 5 min  | 13 %       |
| Na zimno  | Simcoe | 25 g  | 6 dni  | 13 %       |
| Na zimno  | Galaxy | 25 g  | 6 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |