

#21 American Wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **40.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	4.5 kg (60%)	82 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (40%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	75 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.6 %

Drożdże

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

Dodatki

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

Przyprawa	Trawa Cytrynowa	60 g	Gotowanie	10 min
-----------	-----------------	------	-----------	--------