

#21 American Wheat

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **5.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (44.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.7%)	79 %	16
Ziarno	zakwaszający	0.15 kg (2.7%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Zacieranie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	120 min	15 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	7 dni	15 %