

## [22] American Wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **9.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **53 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość            | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny              | 3.084 kg (44.8%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pale Ale                | 3.3 kg (47.9%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.4 kg (5.8%)    | 78 %       | 120 |
| Ziarno | Zakwaszający            | 0.1 kg (1.5%)    | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum                             | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra, Amarillo                    | 20 g  | 0 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Centenial, Cascade, simcoe         | 10 g  | 0 min  | 13 %       |
| Whirlpool                 | Citra, Amarillo 77-71°C            | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Whirlpool                 | Centenial, Cascade, simcoe 77-71°C | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Na zimno                  | Amarillo                           | 50 g  | 3 dni  | 8.8 %      |

|          |       |      |       |      |
|----------|-------|------|-------|------|
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |
|----------|-------|------|-------|------|

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |