

3. American Wheat 12 BLG

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **20.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (58.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (7%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	5 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	11.4 %

Drożdże

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