

#67 American Wheat

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.95 kg (52.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.65 kg (36.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (11.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	2 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	23 g	5 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	90 ml	---