

## #7 American Wheat

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **8.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 2.75 kg (54.8%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 1.87 kg (37.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | bursztynowy         | 0.2 kg (4%)     | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (4%)     | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum  | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Cascade | 20 g  | 0 min  | 6 %        |
| Na zimno  | Cascade | 30 g  | 5 dni  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |