

AM WHEAT

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **5.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (29.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (19.6%)	100 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	30 min	9 %
Whirlpool	Cascade	20 g	30 min	9 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar