

America wheat (wesele)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.5 kg (56.5%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński Weyermann	1 kg (16.1%)	81 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.2 kg (3.2%)	70 %	4
Ziarno	pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	77 %	18
Ziarno	pale ale	1 kg (16.1%)	78 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	simcoe	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	400 ml	Fermentum Mobile