

American Funk Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Pale Ale malt	2.2 kg (42.3%)	79 %	5
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	1.2 kg (23.1%)	83 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (11.5%)	77 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (11.5%)	77 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	8 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	8 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12.4 %

Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Funktown Pale Ale (Starter)	Ale	Płynne	1000 ml	Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z Limonki	30 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Sok z Limonki	30 g	Gotowanie	0 min