

American Weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Castle Malting - Wheat Blanc	2.1 kg (50%)	83 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	10 g	50 min	4.6 %
Gotowanie	Marynka	5 g	50 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	15 g	20 min	5.5 %
Whirlpool	Marynka	5 g	20 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	30 g	10 dni	5.5 %
Na zimno	Falconers Flight	15 g	4 dni	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	666 ml	Fermentum Mobile