

American Weizen #26

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **25 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Hopstand >82C				
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB06	Ale	Suche	11 g	Safbrew