

American Wheat

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **10.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (55%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (36.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Caracystal Wheat Malt	0.4 kg (7.3%)	78 %	108
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.9%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	15 g	10 min	7.6 %
Gotowanie	Apollo	20 g	5 min	18.7 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	0 min	4.1 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	35 g	90 min	7.6 %
Whirlpool	WAI-ITI	30 g	90 min	4.1 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	90 min	4.6 %

Na zimno	WAI-ITI	30 g	5 dni	4.1 %
Na zimno	Lemon drop	15 g	5 dni	4.6 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	2 dni	4.1 %
Na zimno	Lemon drop	15 g	2 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	35 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---