

American wheat 12

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Strzegom	2 kg (47.6%)	--- %	5
Ziarno	Przeniczny Strzegom	2 kg (47.6%)	--- %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny Strzegom	0.2 kg (4.8%)	--- %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	55 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	---