

# American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **5.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (47.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (37.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.7%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	45 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Marakuja	500 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Mango	500 g	Fermentacja cicha	10 dni