

American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.3 %
Whirlpool	mosaic	10 g	15 min	11.8 %
Whirlpool	citra	10 g	15 min	13.3 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	3.8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	0.8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	sól epsom	1.5 g	Zacieranie	60 min