

American wheat #2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Wyladuj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	26 g	5 min	10.5 %