

American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.4 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.4 kg (50%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot	10 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Equanot	15 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equanot	35 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Equanot	35 g	0 min	12.8 %
Gdy temperatura poniżej 80 stopni, na 20 minut.				
Na zimno	Equanot	50 g	4 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---