

# AMERICAN WHEAT

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 2.5 kg (50%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny             | 2.5 kg (50%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 18 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 15 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 30 g  | 0 min  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Bulldog B5<br>Americian West | Ale | Suche | 10 g  | ---          |