

American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.5 kg (50%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	8.9 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile