

American wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.75 kg (35.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.4 kg (48.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.7 kg (14.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sultana	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Sabro	10 g	15 min	15 %
Zacieranie	Amora preta	10 g	0 min	9 %
szyszka				