

American Wheat

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.9 kg (50%)	80 %	3.9
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.9 kg (50%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	20 g	70 min	16.9 %
Gotowanie	Willamette	45 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Crystal	15 g	15 min	3.5 %
Gotowanie	Crystal	30 g	1 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis