

AMERICAN WHEAT

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wsładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Cara Plus	0.2 kg (3.8%)	--- %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	8.5 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	8.9 %
Whirlpool	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------