

American Wheat - BIAB

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (42.9%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.6 kg (17.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (11.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	13.5 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Motueka	45 g	15 min	7 %
Na zimno	Motueka	30 g	3 dni	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Stranda Kveik	Ale	Płynne	15 ml	White Labs