

American Wheat - BIAB

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **-1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (42.6%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (29.8%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.4 kg (17%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	9 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Kohatu	30 g	15 min	1 %
Na zimno	Kohatu	20 g	3 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis