

American wheat / Hazy APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **75 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **81 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **92.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **63 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **65.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **92.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	14 kg (77.8%)	82 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (11.1%)	82 %	5
Ziarno	płatki ryżowe	1 kg (5.6%)	60 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade 90C	150 g	30 min	6 %
Whirlpool	cascade 80C	100 g	25 min	6 %