

American Wheat III

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom - Pilzneński	1.3 kg (41.9%)	80 %	4
Ziarno	Bestmalz - Pszeniczny	1.3 kg (41.9%)	82 %	4.5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.1 kg (3.2%)	79 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (3.2%)	--- %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12.1 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	12.1 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile