

American Wheat III

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	1.5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.2 kg (40%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (10%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Centennial	10 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	USA Citra	30 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	USA Centennial	23 g	0 min	9.1 %
Na zimno	USA Citra	20 g	5 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	75 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
------------	----------------	-----	-----------	--------