

American Wheat One

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **18**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.2 kg (47.5%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (29.7%)	85 %	5
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	1.2 kg (17.8%)	85 %	4
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.33 kg (4.9%)	76 %	38

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere Uniw.	15 g	50 min	9.4 %
Whirlpool	Citra Uniw.	20 g	20 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---