

# American Wheat PA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (27.3%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	1 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	5 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	Safale