

American Wheat - podwójna porcja (high gravity brewing)

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **28**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3.9 kg (35.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (9.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.1 kg (0.9%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	24 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	26 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	26 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	24 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	24 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	24 g	0 min	10 %
Na zimno	Cascade	60 g	0 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	0 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis