

American Wheat z zestawem

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **60.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **40 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (24.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (19.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (39.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (11.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	200 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	100 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	22.73 g	Fermentis
-------	-----	-------	---------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zest z cytrusów	50 g	Gotowanie	5 min