

Americano wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (58.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (41.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	3 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12.3 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis