

Amerikan Wheat - Papa King

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-8.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (14.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	8.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2565 Kölsch	Ale	Płynne	11 ml	Wyeast Labs