

Amerykańska pszenica SHCascade

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Lager	3.3 kg (52.4%)	82 %	3
Ziarno	Malteurop Wheat	2.2 kg (34.9%)	86.8 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.9%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6.7 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile