

## 01D. American Wheat Beer wai-iti

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (50%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	60 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	15 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	5 dni	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar LalBrew Köln Kölsch Style Ale Yeast	Ale	Gęstwa	125 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaSO4	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaCl3	1 g	Gotowanie	60 min