

#11 AMERICAN WHEAT

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **25**
- SRM **10**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (37.4%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (37.4%)	80 %	35
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (3.3%)	74 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	135 ml	Fermentis