

#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 |