

#21 American Wheat

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **5.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (44.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (35.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (17.7%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.15 kg (2.7%) | --- % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 20 g | 60 min | 9.5 % |
| Zacieranie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 120 min | 15 % |
| Whirlpool | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g | 7 dni | 15 % |