

[22] American Wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **9.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **53 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.084 kg (44.8%)	85 %	4
Ziarno	Pale Ale	3.3 kg (47.9%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.4 kg (5.8%)	78 %	120
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra, Amarillo	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centenial, Cascade, simcoe	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Citra, Amarillo 77-71°C	20 g	60 min	12 %
Whirlpool	Centenial, Cascade, simcoe 77-71°C	10 g	60 min	13 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	8.8 %

Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Safale