

## #24 American Wheat 2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (49.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (39.6%)	83 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (4%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pszoniczny ciemny	0.1 kg (2%)	78 %	18
Ziarno	Łuska orkiszowa	0.15 kg (3%)	1 %	1
Cukier	glukoza	0.1 kg (2%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	70 g	8 min	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- odfermentowanie 76% 3blg, 5% alko  
8 lis 2018, 23:11