

## 25/25 American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **37.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński - Mep©Pilsner	5.4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny - Mep©Wheat	5.4 kg (50%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	10 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	5 dni	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Sb 33	Pszeniczne	Gęstwa	600 ml	---