

29/2021- American Wheat - 16.10.2021

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **900 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **900 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1000 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **700 L**
- Całkowita objętość zacieru **900 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **700 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **500 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1000 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop - Pilznieński | 100 kg (50%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Malturop - Pszeniczny jasny | 100 kg (50%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Flex | 40 g | 60 min | 100 % |
| Whirlpool | USA Mosaic | 1000 g | 1 min | 14.2 % |
| Whirlpool | Incognito Citra | 0 g | 1 min | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 500 g | Fermentis |