

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