

## #35 American Dark Wheat

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU ---
- SRM **19.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	2.8 kg (49.6%)	83 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	1.6 kg (28.3%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	0.5 kg (8.8%)	79 %	12
Ziarno	Słodownia Strzegom - czekoladowy 1200	0.25 kg (4.4%)	70 %	1200
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt (zakwaszający)	0.5 kg (8.8%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	0 g	20 min	6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	0 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 - Gwoździe i banany	Ale	Kultury	--- g	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	---------	-------	------------------