

## #38 American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.34 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (52.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (19.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.8 kg (15.7%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.8%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	13.3 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---