

#45 American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp | 1.77 kg (45.7%) | 83 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (51.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.1 kg (2.6%) | 75 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 38 g | 60 min | 10.9 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 1 min | 12 % |
| Whirlpool | Motueka | 20 g | 1 min | 6 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 20 g | 1 min | 11 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 17 g | 2 dni | 11 % |
| Na zimno | Motueka | 12 g | 2 dni | 7 % |
| Na zimno | Citra | 17 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1272 American Ale II | Ale | Płynne | 100 ml | Wyeast Labs |