

## #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