

## #5 - American Wheat - Homebrewing.pl

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.5 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis