

5# American Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (47.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (23.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1 kg (23.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Słód orkiszowy Spelt Weyermann | 0.1 kg (2.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (2.4%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 10 g | 60 min | 14.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 15 g | 15 min | 7.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 0 min | 13.5 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 7 dni | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |