

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
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj 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	---