

#53 American Wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **36**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1.47 kg (52%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	1.04 kg (36.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszoniczne	0.315 kg (11.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	45 min	11 %
Gotowanie	Centennial	8 g	30 min	9.7 %
Whirlpool	Centennial	12 g	5 min	9.7 %
Whirlpool	Citra	30 g	5 min	12.3 %
Whirlpool	Galaxy	34 g	5 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---