

## #63 American Wheat

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (52.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.58 kg (36%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.18 kg (11.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	30 min	9.7 %
Whirlpool	Citra	18 g	0 min	13.8 %
Whirlpool	Centennial	5 g	0 min	9.7 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---