

7# American Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (50%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 15 g | 60 min | 13.4 % |
| Gotowanie | Warrior | 20 g | 5 min | 13.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 15 g | 5 min | 8 % |
| Na zimno | Cascade PL | 20 g | 3 dni | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 15 g | 15 min | 8 % |
| Na zimno | taiheke NZ | 25 g | 3 dni | 7.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |