

# Amer weizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 65C**
- Wystadzaj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3.2 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (51.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (2.2%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	70 g	20 min	12 %
Whirlpool	Chinook	40 g	20 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Wheat	Ale	Gęstwa	250 ml	Wyeast Labs