

Amer Wit Ale2 - klarestein

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **14**
- SRM **3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (66.7%)	70.5 %	3
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.5 kg (33.3%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	7 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Styrian Golding	7 g	15 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	7 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Płynne	149.99 ml	Fermentis