

# America Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.8 kg (37.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (31.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (25.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook	12 g	15 min	11.4 %
Gotowanie	Centennial	13 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	17 g	0 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	38 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Chinook	50 g	4 dni	11.4 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------	-----	-------	--------	-----------