

## AMERICA WHEAT (Citra, Amarillo)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **6.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (51.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2.5 kg (43.1%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (5.2%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	---