

# American Hoppy Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **95**
- SRM **10.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (4%)	74 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (8%)	77 %	97
Ziarno	Carahell	0.4 kg (8%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	30 g	60 min	18.8 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %
Gotowanie	Flyers	30 g	15 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

## Notatki

- Pierwsza warka z ziarna, więc wydajność bardzo niska.  
*9 gru 2015, 14:39*