

# American Imperial Wheat

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **71**
- SRM **4.2**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Vikingmalt	3 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (66.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	40 g	60 min	16 %
Gotowanie	Summit	20 g	30 min	16 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	30 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Summit	40 g	6 dni	17 %
Na zimno	Lemon drop	70 g	4 dni	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	13 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płytki ryżowe błyskawiczne	400 g	Zacieranie	45 min

## Notatki

- Wody do wysładzania około 2/3 garnka  
Filtracja - cały fermentor + trochę dodane później  
Płatki dodane do zacierania po 15min  
Można zmniejszyć ew. ilość wody do zacierania o około 20%  
1 lip 2018, 15:26