

American Weat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (44.8%)	85 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (44.8%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.5%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %
30 min w 80°C				
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
30 min w 80°C				
Na zimno	Amarillo	50 g	10 dni	9.5 %
Dodany na początku fermentacji na biotransformację.				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Lalbrew POMONA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand Lalbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	3 g	Gotowanie	10 min