

# American Weat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **19.6**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (45.1%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett Pszeniczny Crystal	0.5 kg (7.5%)	80 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.8%)	77 %	26
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.8%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

## Drożdże

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

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	-------	------------------