

# American wheat #1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **67 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.3 kg (5.5%)	79 %	4
Ziarno	Pilsen Malt	2.5 kg (45.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Eureka!	30 g	5 min	18 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat 1010	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	łuska	250 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	pure truskawkowe	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni