

# American Wheat 1#

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadź używając **32.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (64.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (32.3%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (3.2%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	50 min	11.7 %
Whirlpool	Chinook	70 g	30 min	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Uniwersalne	Ale	Gęstwa	1000 ml	NA