

# American Wheat #1 "Wheacik A'Mane"

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (45.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (45.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	17 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	---	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	---	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- wyszło 19.5l brzezki 11 st. Blg. - słaba wydajność  
fermentacja rozpoczęta 04.04.2018 r. w ok. 16 st. C. Od tego czasu temperatura wzrosła do ok 20 st. C.  
10 kwi 2018, 23:46