

# American Wheat #10

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **80C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (50%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	50 g	50 min	10 %
Whirlpool	Centennial	50 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Notatki

- 5 warka z Danielem  
27 lut 2022, 18:47