

## American wheat

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **18**
- SRM **6.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Kroki

- Temp **42 C**, Czas **35 min**
- Temp **51 C**, Czas **8 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	7 kg (56%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Słód KARMELOWY PSZENICZNY Viking Malt	0.5 kg (4%)	70 %	75

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewgo Wheat	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	-

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	10 min