

# American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	3 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	1 min	10 %
Na zimno	Sorachi Ace	30 g	6 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	3 min

## Notatki

- 40 min - 62 stopnie
- 20 min - 72 stopnie
- -->wygrzew
- --> filtracja
- 27 lip 2017, 18:41