

# American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **57C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (48.1%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.7 kg (51.9%)	81 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	7 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	7 min	16.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	7 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	1 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	1 min	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	110 ml	Fermentis