

American wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **32**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (44.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (35.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (8.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10.4 %

Drożdze

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