

American Wheat

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **5.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **54.5 C**, Czas **0 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **60.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **54.5C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	3 kg (47.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (4.8%)	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	17 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------