

# AMERICAN WHEAT

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **15**
- SRM **7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (19.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (58.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.6%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	70 min	4.5 %
Na zimno	Citra	60 g	7 dni	12 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok z czerwonych pomarańczy	3000 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	50 min