

American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (45.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.3 kg (45.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis