

# American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.25 kg (45%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.25 kg (45%)	83 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (10%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	5 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Centennial	5 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Azacca	5 g	30 min	14 %
Gotowanie	Centennial	5 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Azacca	10 g	5 min	14 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Azacca	10 g	1 min	14 %
Gotowanie	Centennial	10 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Azacca	20 g	1 dni	14 %
Na zimno	Centennial	20 g	1 dni	10.5 %

## Drożdże

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

us-05	Ale	Suche	4 g	---
-------	-----	-------	-----	-----