

# American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 3.5 kg (43.8%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 3 kg (37.5%)   | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 1 kg (12.5%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Carahell                   | 0.5 kg (6.3%)  | 77 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g  | 60 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 25 g  | 10 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Citra        | 20 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra        | 50 g  | 5 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| fm50  | Ale | Suche | 30 g  | Fermentis    |