

# American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **5.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (55.6%)	81 %	6
Ziarno	Pilznieński	1 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (7.4%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	17 g	0 min	6 %
Whirlpool	Centennial	17 g	0 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	17 g	7 dni	6 %
Na zimno	Centennial	17 g	7 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us - 05	Ale	Gęstwa	85 ml	Safeale