

American Wheat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 2 kg (33.9%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (33.9%) | 85 % | 7 |
| Suchy ekstrakt | Dry Extract (DME) - Light | 1 kg (16.9%) | 95 % | 16 |
| Dodawany tyle żeby dobić w okolice 13 blg, być może bez jeśli wydajność byłaby lepsza niż oczekiwana | | | | |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.4 kg (6.8%) | 77 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.25 kg (4.2%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (4.2%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 5 min | 6 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 10 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 10 g | 2 dni | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 10 g | 2 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 220 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | kwas mlekowy | 5 g | Gotowanie | 60 min |