

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