

## american wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.2 kg (48.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 2.3 kg (51.1%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra      | 12 g  | 50 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Cascade    | 20 g  | 20 min | 6.8 %      |
| Gotowanie | Centennial | 15 g  | 0 min  | 9.4 %      |
| Whirlpool | Citra      | 20 g  | 30 min | 13.5 %     |
| Whirlpool | Centennial | 15 g  | 30 min | 9.4 %      |
| Na zimno  | Cascade    | 20 g  | 7 dni  | 6.8 %      |
| Na zimno  | Centennial | 20 g  | 7 dni  | 9.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis    |

### Notatki

- 12 blg - 3 blg burzliwa tydzień  
cicha 10 dni - 2 blg  
zabutelowano 22.01.2017

dodano 160 gr glukozy 4g/0,5l  
4 sty 2017, 19:33