

## 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