

# American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny           | 2.5 kg (51%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40.8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.4 kg (8.2%) | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook PL | 15 g  | 60 min | 8.6 %      |
| Gotowanie                 | Chinook PL | 25 g  | 20 min | 8.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook PL | 15 g  | 0 min  | 8.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 15 g  | 0 min  | 3.5 %      |
| Whirlpool                 | Cascade PL | 15 g  | 0 min  | 5.2 %      |
| Na zimno                  | Citra      | 30 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Chinook PL | 20 g  | 3 dni  | 8.9 %      |
| Na zimno                  | Cascade PL | 20 g  | 3 dni  | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                                |     |        |         |            |
|--------------------------------|-----|--------|---------|------------|
| WLP090 - San Diego Super Yeast | Ale | Płynne | 1200 ml | White Labs |
|--------------------------------|-----|--------|---------|------------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b> | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | CaSO4        | 2 g          | Zacieranie      | 60 min      |
| Czynnik do wody | NaCl         | 3 g          | Zacieranie      | 60 min      |
| Czynnik do wody | Lactic Acid  | 5 g          | Zacieranie      | 60 min      |
| Klarowanie      | Whirlfloc-T  | 2.5 g        | Gotowanie       | 10 min      |