

American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (59.7%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (37.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Vic Secret	10 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

Na zimno	Vic Secret	20 g	3 dni	16.3 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis