American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg *(40%)*	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.9 kg *(52.7%)*	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg *(7.3%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.7 %
Whirlpool	Mosaic	5 g	0 min	11.8 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	40 g	3 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.