

American Wheat

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (42.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (42.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.1%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (9.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	6 g	7 min	12 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	8 g	7 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	8 g	7 min	13.2 %
Na zimno	Hallertau Blanc	7 g	3 dni	11 %
Na zimno	El Dorado	7 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	suszone mango	100 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	suszone morele	50 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	suszone papaje	100 g	Gotowanie	30 min