

American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.55 kg (34.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.7 kg (59.3%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.3 kg (6.6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	45 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	10 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	5 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb06	Pszeniczne	Suche	10 g	safale