

# American Wheat

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **34**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | słód pszeniczny | 3 kg (54.5%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | słód pilzneński | 2.5 kg (45.5%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe | 25 g  | 65 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 35 g  | 2 min  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Citra  | 50 g  | 4 dni  | 12 %       |

## Drożdże

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