

American Wheat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **29**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **35.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.4 kg (48.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4.4 kg (48.9%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.1%)	78 %	400
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10 g	Safale