

## American Wheat #2

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (50%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Whirlpool	Chinook	15 g	30 min	13 %
Whirlpool	Cascade	15 g	30 min	6 %
Whirlpool	Equinox	15 g	30 min	13.1 %
Na zimno	Chinook	15 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %
Na zimno	Equinox	15 g	5 dni	13.1 %

### Drożdże

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