

American Wheat 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.6 kg (47.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (47.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.6%)	80 %	16
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (1.8%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	30 min	16.1 %
Gotowanie	Willamette	15 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	5 min	16.1 %
Gotowanie	Willamette	15 g	5 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	15 g	0 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	10 g	0 min	4.8 %
Whirlpool	Ekuanot	20 g	0 min	16.1 %
Whirlpool	Willamette	20 g	0 min	4.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	10 min