

## American wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (37.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	sok z 2 cytryn	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórki z 2 cytryn	100 g	Gotowanie	10 min