

American Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (19.6%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.6 kg (31.4%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (21.6%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (19.6%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	30 min	15 %
Whirlpool	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Hopstand - 82-71stopni - 25min				
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Hopstand - 82-71stopni - 25min				
Na zimno	Centennial	20 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	2 dni	13.2 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %

Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
-----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pomarańcza (sok + skórka)	1 g	Gotowanie	5 min
Inne	Limonka (sok + skórka)	1 g	Gotowanie	5 min