

# American Wheat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.325 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (49%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny       | 2.5 kg (49%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski               | 0.1 kg (2%)  | 80 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Cascade | 15 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie                 | Cascade | 15 g  | 15 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 30 g  | 1 min  | 13.2 %     |

## Drożdże

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

## Notatki

- Na konkursie odpadło w eliminacjach, zbyt chlebowe, lekki aldehyd.  
2 lut 2020, 17:43