

American Wheat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2.5 kg (48.1%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (48.1%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Karmel 30 | 0.2 kg (3.8%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 30 min | 16 % |
| Gotowanie | Orbit | 20 g | 5 min | 9.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 20 g | 0 min | 12.4 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 0 min | 13.3 % |
| Whirlpool | Orbit | 20 g | 0 min | 9.8 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Orbit | 10 g | 3 dni | 9.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 250 ml | Safale |