

## American Wheat 22-09-2019

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4.5
Ziarno	Słód Pale strzegom	3 kg (50%)	85 %	7.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo - USA Chmiel granulát	30 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Sabro - USA Chmiel granulát	80 g	5 dni	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret® - AUS Chmiel granulát	40 g	0 min	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm23 Magiczny Ogród	Ale	Suche	12 g	Fermentum Mobile