

American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.76 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pszeniczny	2.5 kg (47.6%)	83 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.9%)	50 %	6
Ziarno	Łuska ryżowa	0.15 kg (2.9%)	1 %	1

Chmiele

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