

# American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (54.5%)	85 %	5
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (18.2%)	78 %	8
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (18.2%)	81 %	6
Ziarno	Castle Malting - Peated	0.3 kg (5.5%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.2 kg (3.6%)	82.5 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	30 min	16.3 %
Whirlpool	Herkules	20 g	10 min	16.3 %
Whirlpool	Chinook	25 g	10 min	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
No name	Ale	Suche	10 g	---