American Wheat 25l. według "uCiesznego Browarku"

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- 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 brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pizneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	3 kg *(50%)*	--- %	4
Ziarno	pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	3 kg *(50%)*	--- %	5.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra 13,7 % AA	20 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade 6,9% AA	20 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra 13,7 % AA	30 g	0 min	13.7 %

Drożdże

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.