

# American Wheat 25l

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.4 kg (47.1%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (49%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Voss	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	liście limonki kaffir	10 g	Gotowanie	10 min