

# American Wheat 28 I

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszeniczny optima	2 kg (32%)	82.2 %	4
Ziarno	pilznieński lager Malteurop	3.5 kg (56%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Optima	0.5 kg (8%)	78.9 %	18
Ziarno	Płatki ryżowe	0.25 kg (4%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	12 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	13.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirlfloc t	0.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	liście limonki kaffir	20 g	Gotowanie	5 min