

American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.1 kg (40.4%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (28.8%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.3 kg (25%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	3 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	12.3 %

Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12.9 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	12.3 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	125 ml	Fermentis