

## American Wheat 29

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **58**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (41.7%)	82 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (8.3%)	77 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (8.3%)	63 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	10.6 %
Whirlpool	Zula	20 g	15 min	13.3 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	11.4 %
Na zimno	Zula	30 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.4 %
Na zimno	zula	20 g	14 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	20 g	14 dni	11.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand wheat	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand