

# American Wheat 3

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.85 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.85 kg (50%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale