

AMERICAN WHEAT 3

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (41.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (41.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.75 kg (8.8%)	79 %	16
Ziarno	Rye, Flaked	0.75 kg (8.8%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	25 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm52	Ale	Gęstwa	300340 ml	fm