

## 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

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| fm52         | Ale        | Gęstwa       | 300340 ml    | fm                  |