

# American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (40%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	1 min	11.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Earl Grey	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	Sencha Special	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	Oolong Milk	10 g	Fermentacja cicha	1 dni

## Notatki

- Warka rozlana na trzy butle 5l po Oazie i dodano do każdej inną herbatę na zimno. Rozlew z użyciem naparu z herbat.  
*3 gru 2021, 23:16*