

American Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.16 kg (46.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.16 kg (46.5%)	82 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.175 kg (7%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	6 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade PL	8 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial	12 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	6 g	10 min	12 %
Whirlpool	Cascade PL	6 g	10 min	5.2 %
Na zimno	Citra	8 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade PL	8 g	5 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Pszeniczne	Suche	7.5 g	---