

## American wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.3 kg (46.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (53.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	6 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	10 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	0 min	14.5 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
us-05	Ale	Suche	8 g	---