

# American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.6 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (40.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	12 %
Gotowanie	Kohatu	26 g	0 min	7.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LallBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	135 ml	Lallemand