

## American wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (58.8%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Citra	12 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	15 g	0 min	14 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas fosforowy	12 g	Zacieranie	---

### Notatki

- Fermentacja burzliwa 10 dni  
Fermentacja cicha 7 dni (2 dni przed końcem chmiel)  
glukoza 145g w 400 ml wody  
Leżakować 3 tygodnie  
*31 paź 2020, 14:18*