

# American Wheat

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.9%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (16.9%)	79 %	30
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (3.4%)	70 %	49
Ziarno	płatki jęczmienne	0.7 kg (11.9%)	70 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	15 min	9 %
Whirlpool	CTZ	50 g	20 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 London Fog	Ale	Płynne	800 ml	White Labs