

American Wheat

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **69**
- SRM **10.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|-------------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.16 kg (44.3%) | 80 % | 5 |
| słód po terminie niby ale nie otwierany, dlatego że śrutowany | | | | |
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.46 kg (55.7%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 18 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Willamette | 17.14 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 9.43 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 8.57 g | 1 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 9.86 g | Fermentis |