

# American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **71**
- SRM **5.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.75 kg (26.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (53.6%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Viking Cookie malt	0.25 kg (8.9%)	72 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	7 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	15 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis