

# American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt     | 2.5 kg (50%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 2.5 kg (50%) | 85 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo | 10 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 25 g  | 5 min  | 8.9 %      |
| Whirlpool                 | Citra    | 50 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Simcoe   | 100 g | 4 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |