

American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **83**
- SRM **4.9**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 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 **9.8 L** wody do zacierania do **54.3C**
- 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 **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (17.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.05 kg (73.2%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.8%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.05 kg (1.8%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %

Na zimno	Amarillo	10 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.75 g	Fermentis