

# American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (60%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (40%)	82 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.9 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.7 %
Na zimno	El Dorado	50 g	2 dni	11.8 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	1 min	9.9 %
Whirlpool	Centennial	25 g	1 min	10.7 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	1 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	5 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.9 %

Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	10.7 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	15 min	11.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- Whirlpool = hopstand w 75-80 stopniach 30-60min. Whirfloc 10min.  
*20 sie 2022, 15:39*