

American wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.7 kg (51.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.5 kg (48.1%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 25 g | 25 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 40 g | 1 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 30 g | 1 min | 16.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------|-------|--------|-------|--------------|
| Oslo Kveik | Lager | Gęstwa | 40 ml | BOOTLEG |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 4 g | Gotowanie | 12 min |

| | | | | |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas mlekowy | 2.5 g | Zacieranie | 70 min |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|