

# American Wheat

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **18**
- SRM **2.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **57 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **67.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **47.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **67.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa       | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny  | 5 kg (50%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | piłznieński | 5 kg (50%) | 82 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra                  | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 1 min  | 15.7 %     |
| Whirlpool                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 10 min | 15.7 %     |
| Whirlpool                 | Citra                  | 30 g  | 10 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 34.5 g | ---          |