

## American wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **5.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (46.9%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (46.9%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	50 g	1 min	4.5 %
Whirlpool	Liberty	25 g	30 min	4.5 %
80*				
Whirlpool	EXP 13459	25 g	30 min	6.2 %
80*				
Na zimno	EXP 13459	25 g	1 dni	6.2 %
Na zimno	Liberty	25 g	1 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	Mangrove Jack's

#### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	witc	2 g	Butelkowanie	---