

# American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (38.1%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	3 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.8%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Falconer's Flight	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	LaIBrew

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---