

# American Wheat

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (45.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	10 g	5 min	7.4 %
Whirlpool	Talus	40 g	0 min	7.4 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Strata	50 g	3 dni	13.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	łuka ryżowa	250 g	Zacieranie	60 min
------	-------------	-------	------------	--------