

# American wheat

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **23.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (47.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.1%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (5.9%)	75 %	59

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis