

# American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2 kg (42.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (46.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (10.6%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Equinox	10 g	25 min	13.1 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	13 %
Gotowanie	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---