

# American Wheat

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Viking malt	1.3 kg (72.2%)	--- %	4
Ziarno	Słód Pilzneński	0.5 kg (27.8%)	--- %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Styrian Dragon	10 g	10 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 5	Ale	Suche	5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane	200 g	Zacieranie	60 min
Inne	Płatki orkiszowe	200 g	Zacieranie	60 min