

American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (50%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	0 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	13 %
Whirlpool	Po 25 g przez godzinę Citra/Mosaic/Chinook	25 g	80 min	13 %
Na zimno	Po 20 g Citra/Mosaic/Chinook	20 g	6 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis