

American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **6.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3800 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4180 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4807 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **91 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2093.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **2790.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2093.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **3411.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4807 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 383.5 kg (55%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 261.7 kg (37.5%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 48.4 kg (6.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 4.12 kg (0.6%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 2800 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5490 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 3640 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Amarillo | 4120 g | 15 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 2500 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 1640 g | 5 dni | 9.5 % |

| | | | | |
|----------|----------|--------|-------|-------|
| Na zimno | Citra | 2510 g | 2 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 1230 g | 2 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 9 g | Zacieranie | 60 min |