

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