

American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **8 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.95 kg (45.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.15 kg (50.2%)	83 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.18 kg (4.2%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Łuska ryżowa sterylizowana	100 g	Zacieranie	0 min
-----------------	-------------------------------	-------	------------	-------