

# American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Kroki

- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (49.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.2 kg (45.3%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.8%)	78 %	4
Dodatek	Łuska ryżowa	0.05 kg (1.9%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6.8 %
Gotowanie	Palisade	10 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	10 g	0 min	7.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min