

# American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **15.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (39.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (29.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (27.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (3.5%)	55 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	14 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

## Notatki

- 180g/24l  
31 maj 2017, 20:57