

## American wheat - American dream

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (46.7%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (37.4%)	81 %	5
Ziarno	Heidelberg	0.5 kg (9.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (2.8%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (3.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	24 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	35 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---