

# American Wheat by. homebrewing.pl

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.2 kg (50%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2.2 kg (50%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---