

# American Wheat Calypso, Trident

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **56**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (54.5%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (45.5%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Calypso | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Calypso | 20 g  | 10 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Trident | 30 g  | 10 min | 13.9 %     |
| Whirlpool                 | Trident | 30 g  | 20 min | 13.9 %     |
| Na zimno                  | Trident | 40 g  | 3 dni  | 13.9 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |