

AMERICAN WHEAT duży browar

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1550 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1860 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2115.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1200 L**
- Całkowita objętość zacieru **1600 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1200 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **1315.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2115.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	250 kg (62.5%)	85 %	4
Ziarno	Pale Ale Flagon	150 kg (37.5%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Centennial	3500 g	30 min	8.5 %
Whirlpool	Citra	3500 g	30 min	12 %
Na zimno	Centennial	3500 g	5 dni	8.5 %
Na zimno	Citra	3500 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1010 American Wheat	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs