

American Wheat Falenica

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **4.1**
- 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 **51 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **1 min**
- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **56 C**, Czas **15 min**
- Temp **63.5 C**, Czas **27 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **50.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **56C**
- Przetrzymaj zacier **27 min** w **63.5C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) UK	2 kg (38.1%)	78 %	2
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (57.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	23 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	23 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	23 g	1 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	23 g	1 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	17.25 g	Fermentis