

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
- Przetrzyj zacier **1 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **27 min** w **63.5C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 |