

American Wheat - Farmer

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **56**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (66.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (33.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.7 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa po earl grey pale ale	Ale	Gęstwa	15 ml	HoppyLab

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	5 g	Gotowanie	10 min