

# American Wheat HBR PA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.63 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.63 kg (50%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7.5 g	50 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	7.5 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	17.5 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Belgian Fruit & Spicy	Ale	Suche	7.13 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Glukoza	93.75 g	Butelkowanie	---