

# American Wheat II

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	1.15 kg (39.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pszenciczny jasny	1.45 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (10.3%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Centennial	10 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	USA Amarillo	10 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	USA Amarillo	10 g	5 min	8.6 %
Gotowanie	USA Centennial	23 g	0 min	9.1 %
Na zimno	USA Amarillo	20 g	5 dni	8.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	75 ml	---