

## AMERICAN WHEAT II

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (51.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.2%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	---	8.3 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	3 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile
-------------------	------------	--------	--------	------------------