

American Wheat - konkurs Pna

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (41.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (41.9%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (10.5%)	79 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.277 kg (5.8%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	6 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	35 g	20 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórza	Ale	Płynne	12 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Vitamon Combi	5 g	Gotowanie	5 min