

## American wheat - low alc

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (51.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.35 kg (7.2%)	75 %	65
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (41.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	50 g	20 min	6 %
Whirlpool	Centennial	50 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Marynka	35 g	20 min	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Equinox	100 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Safale