

American wheat na gozdawach

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (42.6%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.9 kg (19.1%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (31.9%)	80 %	5
Cukier	glukoza	0.3 kg (6.4%)	80 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	25 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	25 g	15 min	7.2 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %