

American wheat na maj

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4.2 kg (44.4%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	4.2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz - Cara Aromatic	0.3 kg (3.2%)	78 %	50
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	45 g	40 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	45 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	150 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade	90 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Citra	150 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	tonka	7.5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Whirflock	4.5 g	Gotowanie	10 min