

American Wheat OYL 057

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpson extra pale ale | 2 kg (47.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (47.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.21 kg (5%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 8 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | WAI-ITI | 20 g | 15 min | 4.1 % |
| Whirlpool | WAI-ITI | 30 g | 15 min | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------|-----|--------|--------|--------------|
| OYL 057 | Ale | Gęstwa | 100 ml | omega |