

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**
- Wysładzaj 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