

American wheat podejście 1

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (50%)	80 %	6
Dodatek	płatki owsiane	1 kg (16.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	citra	20 g	0 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	equinox	30 g	0 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	30 g	0 min	8 %
Whirlpool	equinox	30 g	20 min	13.4 %
Whirlpool	citra	30 g	20 min	13.8 %
Whirlpool	cascade	30 g	20 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	25 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	-------	-----------