

## American Wheat - Sunshine Wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (47.6%)	80 %	6
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.8%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	550 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min

## Notatki

- Citra - 100g  
Amarillo - 50g  
8 lis 2016, 18:45