

American Wheat SZEK

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **130 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **136.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **165.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **78 L**
- Całkowita objętość zacieru **104 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **78 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **113.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **165.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bruntal - Soufflet	15 kg (57.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód Bohemian Pilsner® 3-4 EBC Weyermann®	10 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Wheat Blanc - Pszeniczny	1 kg (3.8%)	85 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	50 g	10 min	11 %
Gotowanie	El Dorado	50 g	40 min	11 %
Gotowanie	Mount Hood	100 g	60 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	71.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao - skórki gorzkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	60 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Suszone skórki z cytryny	40 g	Gotowanie	10 min