

American Wheat_test

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pszeniczny jasny | 1.4 kg (50%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 1.2 kg (42.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (7.1%) | 75 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | PL lunga | 10 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | USA Amarillo | 20 g | 0 min | 7.4 % |
| Na zimno | USA Amarillo | 10 g | 3 dni | 7.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 II | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |