

# American Wheat v1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (55.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (40.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	10 g	Zacieranie	115 min
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	0 min

### Notatki

- whirlpool - przerwa w temp 77-60 C przez 30 minut, cały czas mieszając  
<http://www.piwo.org/topic/10132-artyku%C5%82-byo-hop-stand-chmielenie-whirpoolowe/>  
14 cze 2017, 09:50
- przepis na podstawie:  
[http://www.wiki.piwo.org/American\\_Wheat,\\_Tomasz\\_Maci%C4%85g\\_\(pociag\)](http://www.wiki.piwo.org/American_Wheat,_Tomasz_Maci%C4%85g_(pociag))  
14 cze 2017, 09:50