

American Wheat V2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **15**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.2 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.2 kg (7.7%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	60 min	1.6 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	5 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	14.5 %
Whirlpool	WAI-ITI	15 g	0 min	1.6 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---