

## American Wheat v2 (piwo nr 11)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (44.4%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (44.4%)	80 %	6
Ziarno	Caramel Pale	0.5 kg (11.1%)	77 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	10 g	50 min	9.9 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	30 min	9.9 %
Gotowanie	Ahtanum	20 g	5 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	50 g	1 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min
Zioło	Mięta pieprzowa	20 g	Gotowanie	4 min