

American Wheat v3

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **12**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (20.4%)	82 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1.5 kg (30.6%)	80.5 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	1 kg (20.4%)	80.5 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	5 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Zacieranie	5 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	5 g	Zacieranie	5 min