

American Wheat v4

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2 kg (45.5%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (22.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Whirlpool	Citra	10 g	20 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	78.95 g	Zacieranie	5 min