

# American Wheat VI

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- 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 **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1 kg (36%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilznieński	0.45 kg (16.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	1.2 kg (43.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.13 kg (4.7%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA El Dorado	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Amarillo	40 g	5 min	8.6 %
Na zimno	USA Amarillo	10 g	3 dni	8.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 II	Ale	Gęstwa	80 ml	---