

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 | --- |