

# American Wheat Victoria Secret, Ahtanum

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **48**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (37.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	15 min	18.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	15 min	4.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	10 min	18.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	10 min	4.4 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	0 min	18.5 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	0 min	4.4 %
Na zimno	Vic Secret	40 g	---	18.5 %
Na zimno	Ahtanum	40 g	---	4.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------