

# 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 |
|--------------|-----|-------|--------|-----------|