

## American Wheat VII

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **38**
- SRM **4.8**
- 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 **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale          | 1.2 kg (42.9%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Pszenciczny jasny | 1.4 kg (50%)   | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils          | 0.2 kg (7.1%)  | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | USA Tomahawk  | 10 g  | 60 min | 15.8 %     |
| Gotowanie | USA Amarillo  | 10 g  | 5 min  | 8.6 %      |
| Gotowanie | USA El Dorado | 25 g  | 0 min  | 14.2 %     |
| Na zimno  | USA Citra     | 10 g  | 3 dni  | 13.5 %     |

### Drożdże

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