

## American Wheat vol. 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (60%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	5 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	0 min	9.3 %
Whirlpool	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	5 min	9.3 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	7.1 %

Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	9.3 %
----------	----------	------	-------	-------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's