

AMERICAN WHEAT W

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **42.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.8 kg (46.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 3.8 kg (46.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (6.2%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 35 g | 60 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 25 g | 10 min | 11.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 25 g | 5 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g | 1 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Centennial | 25 g | 1 min | 9.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| 05 | Ale | Suche | 11 g | 2x |