

AMERICAN WHEAT W

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- 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