

# American Wheat według "uCiesznego Browarku"

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pizneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2.2 kg (50%)	--- %	4
Ziarno	pszeniczny 3,5-6,5 EBC Viking Malt	2.2 kg (50%)	--- %	5.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra 13,7 % AA	16 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo 8,9 % AA	15 g	15 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra 13,7 % AA	34 g	0 min	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis