

# American Wheat Weselny

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	0 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %

## Drożdże

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