

# American Wheat XIII

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny jasny	1.4 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	1.2 kg (42.9%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (7.1%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PL lunga	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	USA Mosaic	10 g	0 min	11.8 %
Gotowanie	USA Citra	10 g	0 min	14.2 %
Na zimno	USA Mosaic	5 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	USA Citra	5 g	3 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 II	Ale	Gęstwa	50 ml	---