

American Wheat z trawą cytrynową

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1155 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1328.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **705 L**
- Całkowita objętość zacieru **940 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **705 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **858.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1328.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 100 kg (42.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 100 kg (42.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 25 kg (10.6%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki ryżowe | 10 kg (4.3%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 500 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 1000 g | 10 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 2000 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 5000 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Centennial | 2000 g | 7 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 500 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|--------|-----------|--------|
| Przyprawa | Trawa cytrynowa | 1000 g | Gotowanie | 10 min |