

## American Wheat z zestawem

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 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 **30.6 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 **40 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (24.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (19.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 4 kg (39.2%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 1.2 kg (11.8%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki ryżowe        | 0.5 kg (4.9%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook                | 20 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 10 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Citra                  | 100 g | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Simcoe                 | 200 g | 7 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Centennial             | 100 g | 7 dni  | 10.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|       |     |       |         |           |
|-------|-----|-------|---------|-----------|
| US-05 | Ale | Suche | 22.73 g | Fermentis |
|-------|-----|-------|---------|-----------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>    | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Przyprawa  | Zest z cytrusów | 50 g         | Gotowanie       | 5 min       |