

American Wheate + 2018

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **47 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (52.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 4.5 kg (47.4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 60 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 30 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 7 dni | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 0 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 22 g | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | kolędra nasiona | 20 g | Gotowanie | 15 min |
| Przyprawa | Curacao | 40 g | Gotowanie | 15 min |