

# 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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj 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