

American Winkiel Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **5.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **40.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (52.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (39.1%)	80 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (4.3%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Centennial	50 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Centennial	50 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	Centennial	25 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	Fermentis