

AMERICANWHEAT KBPD

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **20**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.7 kg (49.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	2.5 kg (45.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	30 min	10.8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	10.8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	5 min	8 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	40 g	0 min	8 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	0 min	10.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis