

Amerikan Wheat - Papa King

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **-8.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 1 kg (28.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (57.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.5 kg (14.3%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 8.2 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 13 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 8.2 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Wyeast - 2565 Kölsch | Ale | Płynne | 11 ml | Wyeast Labs |