

Amerykańska pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyladuj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.3 kg (47.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.3 kg (47.8%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.3 kg (4.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	23 g	45 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	60 min	12.8 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	17 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	40 g	---	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safel S-05	Ale	Suche	11 g	---