

amro wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **3.2**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (66.7%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (33.3%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Suche	15 g	---