

## AmWh

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **7.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (32%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (48%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.5 kg (8%)	81 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8%)	79 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	5 min	10 %