

# AmWheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (52.4%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	13 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	15 min	6 %
Whirlpool	Citra	22 g	5 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- Warka w dniu 7.03  
Fermentacja w pudle w temp. od ok. 16 stopni. do 20 stopni. Opadnięcie drożdzy ok. 22.03 BLG Na poziomie 4.  
Rozlew do butelek z dodatkiem 120g glukozy (1 tym ok 10 g cukru białego)  
24 mar 2020, 09:12