

## AP

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny Viking     | 2.5 kg (47.2%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński Soufflet   | 2.5 kg (47.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszenica niestodowana | 0.3 kg (5.7%)  | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 10 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Chinook | 10 g  | 45 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Chinook | 10 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Cascade | 10 g  | 15 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g  | 0 min  | 6 %        |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |