

## BM American Wheat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilzneński       | 2.5 kg (45.5%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Pszeniczny jasny | 2.5 kg (45.5%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carahell         | 0.5 kg (9.1%)  | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra         | 15 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Amarillo CRYO | 5 g   | 15 min | 17.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra         | 10 g  | 5 min  | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo CRYO | 5 g   | 5 min  | 17.5 %     |
| Na zimno                  | Citra         | 20 g  | 2 dni  | 13.5 %     |
| Na zimno                  | Amarillo CRYO | 5 g   | 2 dni  | 17.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa   | Ilość | Użyto do     | Czas |
|------|---------|-------|--------------|------|
| Inne | Glukoza | 154 g | Butelkowanie | ---  |

### Notatki

- Fermentacja:
  - Burzliwa 17°C ok. 7 dni
  - Cicha 17°C ok. 10 dni
  - Chmielenie na zimno podczas fermentacji cichej na 2 dni przed rozlewem

Po zabutelkowaniu zostawić w temperaturze ok. 17°C na ok. 2 tygodnie  
Po tym czasie przechowywać w temperaturze ok. 15°C na ok. 2 tygodnie  
13 wrz 2023, 14:19