

## 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