

# Córka Piekarza - American Wheat

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **54**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **54C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	14.5 %