

Das America Wheat

- Gęstość **13.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (43.9%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (21.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (21.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.56 kg (12.3%)	78 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	fantasia	20 g	10 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	fantasia	20 g	5 min	4.3 %
Whirlpool	fantasia	10 g	0 min	4.3 %
Na zimno	fantasia	50 g	7 dni	4.3 %
Gotowanie	Waimea	10 g	60 min	15.3 %
Na zimno	Waimea	50 g	7 dni	15.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	15 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	60 min