

# Dwururka - American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (41.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (8.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm 54 starter	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentis