

Homebeer quasi American Wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **52**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom sód pilznieński	0.65 kg (50%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom sód pszeniczny	0.65 kg (50%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosiac	7.5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Wilamette	7.5 g	15 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade U.S.	7.5 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-05	Ale	Suche	2 g	---