

# Imperial brown india american wheat

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **15**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	3.3 kg (50%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (45.5%)	--- %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.5%)	71 %	600

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	225 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------