

# Kveik American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@Ale	1.3 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.3 kg (50%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga Polish Hops	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	5 min	16.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	20 g	1 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	1 min	16.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Wollseater	Ale	Suche	1 g	Kveik