

Lichtus American Wheat

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **60.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.61 kg (46.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.07 kg (31.2%)	85 %	5
Ziarno	Briess DME - Bavarian Wheat	0.54 kg (15.7%)	95 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.21 kg (6.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarilo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %

Drożdże

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

us05	Ale	Gęstwa	400 ml	---
------	-----	--------	--------	-----