

Lichtus American Wheat II

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3 kg (46.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (31.3%)	85 %	5
Ziarno	Briess DME - Bavarian Wheat	1 kg (15.6%)	95 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WL550	Pszeniczne	Płynne	20 ml	White Labs