

Lite American

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **11.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 72C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (27%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (27%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10.8%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.15 kg (8.1%)	75 %	175

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	2 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	5 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	43 g	7 dni	12 %
Na zimno	Centennial	40 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

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

fermentis k-97	Ale	Suche	5 g	fermentis
----------------	-----	-------	-----	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	10 g	Gotowanie	10 min