

NZ American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (42.4%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (6.8%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	25 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	25 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Southern Cross	50 g	5 dni	14 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	5 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	6 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min