

# PAW American Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Strzegom Pszeniczny            | 2.5 kg (52.6%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno          | Strzegom Pilzneński            | 1.5 kg (31.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno          | Wheat, Torrified               | 0.3 kg (6.3%)  | 79 %       | 4   |
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt słodowy jasny Bruntal | 0.45 kg (9.5%) | 81 %       | 27  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook    | 7 g   | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Centennial | 20 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Gotowanie | Centennial | 20 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Gotowanie | Citra      | 25 g  | 5 min  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |