

# PiwoWarZone American Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **3.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (57.7%)	82 %	5
Ziarno	Pale Ale Flagon	1 kg (19.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.2%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.8%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	23 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	200 ml	White Labs