

S-Wheat (American Wheat)

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **5.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **58.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 1.1 kg (49.5%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.9 kg (40.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.22 kg (9.9%) | 79 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 12 g | 20 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 7 min | 6 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 3 dni | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 5 g | --- |