

## Session AMERICAN WHEAT

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **55**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **7.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.1 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.55 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (36.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	płatki drożdżowe	5 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	zest z limonki	20 g	Fermentacja cicha	2 dni