

ślubne american wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (46.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	40 min	11 %