

## W020 - American wheat

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22.5**
- SRM **5.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.48 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.48 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BEST Heidelberg (BESTMALZ)	2.5 kg	83.8 %	6
Ziarno	BEST Heidelberg Wheat Malt (BESTMALZ)	2 kg	84 %	7
Ziarno	Wheat, Torrified (Thomas Fawcett)	0.3 kg	76.1 %	9
Ziarno	Pszenica	0.2 kg	76.09 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Glacier	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Barbe Rouge	20 g	20 min	6.6 %
Gotowanie	Barbe Rouge	10 g	5 min	6.6 %
Gotowanie	Glacier	10 g	5 min	5 %
Na zimno	Barbe Rouge	20 g	2 dni	6.6 %
Na zimno	Glacier	20 g	2 dni	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale American	Ale	Suche	--- g	DCL/Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	4 g	Zacieranie	60 min
Inne	Łuska gryczna	100 g	Zacieranie	0 min