

W20 American wheat's dream

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **69 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **69 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Viking Pale Ale malt	0.45 kg (8.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód PSZENICZNY jasny 4,5 EBC Crisp	2.7 kg (50.1%)	83 %	5
Ziarno	Słód Weyermann Carahell 20-30 EBC 500 g śrutowany	0.25 kg (4.6%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.49 kg (27.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód MONACHIJSKI typ I 16 EBC Crisp	0.5 kg (9.3%)	82 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	10 %

Na zimno	Amarillo	15 g	---	9.5 %
Na zimno	Equinox	15 g	---	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-5	Ale	Gęstwa	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas fosforowy	2.5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Gips	2 g	Gotowanie	60 min