

## WBP - American Wheat - "Redneck Battleship" konkurs v.1.

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **6.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (38.5%)	85 %	4
Ziarno	Colorado honig malt	0.35 kg (13.5%)	80 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (9.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	10 g	45 min	3.4 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	ADHA 484	10 g	5 min	10.6 %
Gotowanie	ADHA 484	15 g	2 min	10.6 %
Gotowanie	Azacca	25 g	2 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs