

## WBP - American Wheat - "Redneck Battleship" konkurs v.2.

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.7 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (41.3%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (41.3%)	85 %	4
Ziarno	Pale caramalt	0.13 kg (5.4%)	80 %	15
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.29 kg (12%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ultra	10 g	45 min	7.5 %
Na zimno	Ahtanum	15 g	5 dni	3.4 %
Na zimno	ADHA 484	10 g	5 dni	10.6 %
Na zimno	ADHA 484	15 g	2 dni	10.6 %
Na zimno	Azacca	25 g	2 dni	14 %

### Drożdże

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