

# WBP - American Wheat - "Redneck Battleship"

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **5.9**
- 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 **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **-2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (38.5%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (38.5%)	82 %	4
Ziarno	Honey Malt	0.3 kg (11.5%)	80 %	49
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (11.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	15 g	45 min	3.9 %
Gotowanie	Wilamette	15 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	30 g	2 min	7.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Płynne	30 ml	White Labs