

# Wheat Ale cienias

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **55**
- SRM **7.9**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **33.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (23.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (4.8%)	75 %	59
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (19%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	50 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	7 %
Gotowanie	Cascade	50 g	10 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis