

# Wheat Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

## Kroki

- Temp **20 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.5 L** wody do zacierania do **20C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **20C**
- Przetrzyj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.2 kg (54.2%)	81 %	6
Ziarno	Malteurop MepPilsner	2.7 kg (45.8%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Summit	10 g	80 min	17 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis