

Wheatever Amerykańskie

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Heidelberg	2 kg (30.3%)	82 %	2.5
Ziarno	Słód Pszeniczny	3 kg (45.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (22.7%)	85 %	7
Ziarno	Słód Zakwaszający Niemcy	0.1 kg (1.5%)	70 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	5 g	40 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	15 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Lemon Drop	15 g	0 min	4.6 %

Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis