

# Wild American Wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (50%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	13 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Motueka	20 g	10 min	6.3 %
Whirlpool	falconer's flight	60 g	0 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Gęstwa	20 ml	Wyeast
US-05	Ale	Gęstwa	20 ml	Fermentis

## Notatki

- Equinox na whirlpool na 80 st C  
17 lut 2019, 10:44