

Witek z Ameryki

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Wheat Malt	2.5 kg (41.7%)	81 %	3.5
Ziarno	lager malt	3 kg (50%)	81 %	4.5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Azacca	5 g	15 min	10.6 %
Gotowanie	Centennial	5 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	4 %
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	10.6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	7.3 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	4 %
Gotowanie	Azacca	15 g	5 min	10.6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8 %

Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	4 %
Na zimno	Azacca	25 g	3 dni	10.6 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	7.3 %
Na zimno	Azacca	25 g	3 dni	8 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Premium Genuine Brewers Yeast	Ale	Suche	6 g	---