

#22 Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (6%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (4%)	81 %	53
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (8%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	0 min	15.3 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	13 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 dni	15.3 %

Drożdże

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