

Americana 1.3

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (47.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.5 kg (47.3%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis