

# Amerykańska Pszenica 2020

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (19%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	18 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	10 %
Na zimno	Mosaic	80 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
OSLO	Ale	Gęstwa	100 ml	---