

# Amerykańska Pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **70**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Weyermann	1.76 kg (54.8%)	82 %	4
Ziarno	Słód pale ale Weyermann	1.2 kg (37.4%)	82 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.22 kg (6.9%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.03 kg (0.9%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Oryginalny przepis: [https://www.wiki.piwo.org/American\\_Wheat,\\_Tomasz\\_Maci%C4%85g\\_\(pociag\)](https://www.wiki.piwo.org/American_Wheat,_Tomasz_Maci%C4%85g_(pociag))

Wysładzanie wodą o temp. 78 stopni

Można dodać 5g gipsu piwowarskiego i 9ml chlorku wapnia 33% do wody do zacierania

Fermentacja burzliwa - 7 dni (18 stopni)

Fermentacja cicha - 7 dni (18 stopni)

Refermentacja w butelkach: 2 tygodnie (temp. pokojowa)

Rozlew:

200ml syropu wody i 83 gram glukozy (2.5 vol)

IBU wyliczone: 42 (wyliczone w tym przepisie jest niepoprawne)

28 lut 2018, 09:57