

Amerykańska pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3.5 kg (55.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (39.7%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	słód zakwaszający	0.05 kg (0.8%)	--- %	---
Dodatek	gips piwowarski	0.005 kg (0.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM51 Grodzie Dębowe	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile