

Amerykański sen, sen o Ameryce v2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 2.5 kg (50%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.5 kg (50%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 15 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Amarillo | 5 g | 15 min | 8.2 % |
| Gotowanie | Galaxy | 5 g | 15 min | 15.8 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 13.3 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 8.2 % |
| Whirlpool | Galaxy | 10 g | 0 min | 15.8 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 3 dni | 13.3 % |
| Na zimno | Galaxy | 20 g | 3 dni | 15.9 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 8.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Gęstwa | 90 ml | Wyeast Labs |