

Amerykański sen, sen o Ameryce

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.2 kg (46.8%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (42.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Cookie	0.2 kg (4.3%)	79 %	45

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 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	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
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis