

Amerykański song o Pszrnicy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	6 kg (59.4%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.8 kg (37.6%)	80 %	7
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (2%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	14.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	40 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm50	Ale	Płynne	1000 ml	---