

prze-usa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking malt słód pszeniczny	2.7 kg (61.4%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.4 kg (31.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	0 min	15.8 %
Na zimno	Citra	65 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile