

## Psze-Amerykaniec

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **10 C**, Czas **76 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **76 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 3 kg (54.5%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (45.5%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra    | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Whirlpool | Citra    | 30 g  | 30 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra    | 50 g  | 5 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |