

Weselna Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (49.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.2 kg (47.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.2%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	---	9.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	---	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale