

#15 PSZENICA AMERICAN

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **36**
- SRM **6.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 2.5 kg (45.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (45.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.5 kg (9.1%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Cascade | 16 g | 20 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 5 g | 20 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 5 g | 20 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 3 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 3 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 3 min | 10 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 4 dni | 12 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|--------|
| Na zimno | Mosaic | 10 g | 4 dni | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 10 g | 4 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g | Zacieranie | --- |