

#22 Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 2 kg (40%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (40%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.3 kg (6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Carahell | 0.1 kg (2%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.2 kg (4%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (8%) | 78.3 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 20 min | 15.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 10 min | 15.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 10 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 10 min | 13 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 0 min | 9.5 % |

| | | | | |
|-----------|------------------------|------|--------|--------|
| Whirlpool | Centennial | 10 g | 0 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 0 min | 13 % |
| Whirlpool | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 0 min | 15.3 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 10 dni | 13 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 10 dni | 15.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |