

#7 Amerykańska Pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (49.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.2 kg (49.4%)	81 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	8 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Oktawia	8 g	15 min	8.3 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	15 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	9 g	0 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	9 g	0 min	9.2 %
Na zimno	Oktawia	25 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.2 %

Drożdże

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