

## Americano Polish wheat

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **17**
- SRM **3.9**
- 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 **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.1 kg (44.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (44.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	4 %
Whirlpool	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	30 g	3 dni	4 %

### Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	80 min

## Notatki

- 10 dni burzliwej, 14 cichej.  
27 maj 2019, 18:41