

AMERIK PSZEN

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (43.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (30.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.6 kg (13.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.18 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Bestmalz Red X	0.25 kg (5.5%)	79 %	40
Ziarno	Żytni	0.15 kg (3.3%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %