

Amerikana lit maj frend

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **20**
- SRM **7.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny | 3 kg (46.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (46.2%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Pszoniczny Strzegom | 0.5 kg (7.7%) | 79 % | 130 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 5 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us 05 | Ale | Suche | 10 g | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|--------------|--------|-------------------|--------|
| Inne | truskaweczki | 2000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |