

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