

# amerikano

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (45.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (9.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	0.5 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	0.5 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	0.5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	1 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	1 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale