

# Ameryka pszeniczna

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **24**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny        | 3.5 kg (56%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński        | 2 kg (32%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 0.25 kg (4%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 10 g  | 40 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 20 g  | 30 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| US 5 po Polish pale ale | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

## Notatki

- Zacieranie  
Płatki pszenne dodać w 45 stopniach 10 min  
Resztę dodać już na 68 stopniach na godzinę  
Dodać łuskę ryżowa 50 gram.  
Gotowanie chmielu wg przepisu.  
*11 maj 2024, 07:13*