

Amerykan Łit

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (46.7%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.07 kg (6.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	3 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	3 g	30 min	7 %
Whirlpool	Rakau	27 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Motueka	27 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis