

# Amerykańska Owocowa Pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **0.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                | 2.5 kg (52.1%) | 85 %       | --- |
| Ziarno | Pilzneński                | 1.5 kg (31.3%) | 81 %       | --- |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.3 kg (6.3%)  | 70 %       | --- |
| Ziarno | Pszeniczny                | 0.5 kg (10.4%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook           | 20 g  | 60 min | 11.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial        | 20 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial        | 20 g  | 5 min  | 10.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | citra             | 25 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno                  | Mandarina Bavaria | 20 g  | 3 dni  | 7.6 %      |
| Na zimno                  | Chinook           | 25 g  | 3 dni  | 11.2 %     |
| Na zimno                  | Cascade           | 25 g  | 3 dni  | 7.7 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### **Dodatki**

| Typ             | Nazwa              | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|--------------------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Pulpa z pomarańczy | 2000 g | Fermentacja cicha | 6 dni |
| Dodatek smakowy | Pulpa z ananasa    | 1000 g | Fermentacja cicha | 6 dni |
| Dodatek smakowy | Pulpa z mango      | 1000 g | Fermentacja cicha | 6 dni |