

# 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**
- Wyladuj 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