

# Amerykańska Pszenica #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłznieński Viking Malt	2.45 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	2.2 kg (44.9%)	80 %	5
Ziarno	Słód karmelowy 30 - Viking Malt (Strzegom)	0.25 kg (5.1%)	80 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (USA) - granulát	5 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Palisade (USA) - granulát	15 g	25 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade (USA) - granulát	20 g	7 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal (USA) - granulát	25 g	7 min	4.9 %
Whirlpool	Palisade (USA) - granulát	15 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Crystal (USA) - granulát	25 g	0 min	4.9 %

Na zimno	Crystal (USA) - granulat	30 g	7 dni	4.9 %
----------	--------------------------	------	-------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Notatki

- Wyszło super piwko.  
Ładny nienachalny aromat pomarańczy, kwiatów. Ładna złota barwa i piana.  
*19 maj 2017, 16:22*