

# Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **4.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.9 kg (37.3%)	80 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.9 kg (37.3%)	83 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.9%)	80 %	45
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (7.8%)	77 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (5.9%)	70 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.1 kg (2%)	70 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.3 kg (5.9%)	1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Yellow Sub	18 g	60 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Yellow Sub	32 g	1 min	6.4 %
Whirlpool	Centennial	30 g	---	10.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min