

# Amerykańska pszenica

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **54**
- SRM **6.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	4 kg (60.6%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.6%)	75 %	59
Ziarno	słód zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Zacieranie	15 min