

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (46.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (46.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis