

# Amerykańska Pszenica #3 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzneński Viking Malt	2 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	1 kg (21.7%)	84 %	6
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.2 kg (4.3%)	78 %	22
Ziarno	słód zakwaszający Weyermann	0.1 kg (2.2%)	--- %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (17.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka szyszka	27 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Magnum szyszka	10 g	50 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook granulat	13 g	10 min	8.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - munich	Ale	Suche	11 g	Danstar
------------------	-----	-------	------	---------