

# Amerykańska Pszenica #3 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **17**
- SRM **4.1**
- 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 **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłźnieński Viking Malt	2 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	1 kg (22.7%)	84 %	6
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.2 kg (4.5%)	78 %	22
Ziarno	płatki pszenne błyskawiczne	0.6 kg (13.6%)	70 %	1
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.6 kg (13.6%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (USA) - granulát	5 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Centennial (USA) - granulát	10 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial (USA) - granulát	15 g	1 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra (USA) - granulát	15 g	1 min	12 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	500 ml	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	woda demineralizowana	15000 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80%	5 g	Zacieranie	70 min

### Notatki

- Profil wody:  
50/50 Blend wody kranowej z demineralizowaną.

Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual

106.4 13.4 3.0 89.5 36.3 90.2 98.3 14.6

SO42-/Cl- ratio: 0.4 Very Malty

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=WHXX7GX>  
6 kwi 2018, 13:13