

# Amerykańska pszenica

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (46.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (38.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.35 kg (6.8%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	13.7 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	12 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	5 min	8.8 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- gotować 100 minut  
przerwa od 73 st C trzymać pod przykryciem godzinę. Celuję w 25 ibu  
Po ok 11 dniach w mieszkaniu przy ok 21 C chmienie na zimno w małym hopsiderze uszczelnionym woreczkiem muślinowym na dwa dni bez cichej. Potem na balkon. Uważaj na mróz! Rozlew prosto z wiadra

Chmienie w przerwie i długie gotowanie spowodowały duże straty. Na końcu dołałem 2 butelki żywiec zdroj.

Goryczka w brzezce niska. Drożdże zadane do brzezki o temp 21 st. W piwnicy ok 17,5. Po 4 dniach przeniesione do pomieszczenia 22 stopnie.

14 lis 2018, 17:10