

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **27.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (54.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (38.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.35 kg (7.1%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Zythos	7 g	60 min	11 %
Zacieranie	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Zacieranie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Zacieranie	Citra	30 g	5 min	12 %

Drożdże

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