

# Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (40%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (3.3%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	25 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	1 min	17.4 %
Whirlpool	Galaxy	25 g	15 min	17.4 %
Na zimno	Ahtanum	50 g	2 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	łuska ryżowa	150 g	Gotowanie	60 min