

Amerykańska pszenica

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **27 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.2 kg (44%)	80 %	6
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Strata	20 g	10 min	13.6 %
Whirlpool	Citra	10 g	10 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Kolsch	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs