

# Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2.5 kg (45.5%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (45.5%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.5 kg (9.1%)  | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 15 g  | 60 min | 11.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Idaho 7 | 10 g  | 5 min  | 20 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 10 g  | 5 min  | 20.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic  | 15 g  | 10 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 15 g  | 0 min  | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 15 g  | 0 min  | 11.9 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |       |      |           |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|

## Notatki

- Przerwa chmielowa poniżej 75 stopni po gotowaniu każdego chmielu po 35 gram.  
*26 maj 2022, 21:31*