

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.3**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.3 kg (46.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (30.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (20.4%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | enzymatyczny | 0.1 kg (2%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 10 g | 60 min | 5.2 % |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g | 20 min | 8.5 % |
| Whirlpool | Cascade | 30 g | 20 min | 7.1 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |