

Amerykańska pszenica

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **52**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **60.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (57.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilznieński | 1.5 kg (34.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.35 kg (8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 10 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Centennial | 20 g | 30 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |