

# 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	Pilzneński	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 %