

# Amerykańska Pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **30.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 4.5 kg (50%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 35 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 35 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 65 g  | 0 min  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa              | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|--------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM20 Białe Walonki | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | Łuska Ryżowa | 250 g | Zacieranie | 60 min |

## Notatki

- Rozcieńczyć do 13 BLG

Na podstawie: <https://www.blog.homebrewing.pl/american-wheat-receptura/>

Ześrutowany słód wsypujemy do 13l wody o temperaturze 69°C i ustalamy temperaturę na 67-68°C i utrzymujemy ją 1 godzinę lub do negatywnej próby jodowej. Podgrzewamy do temperatury 76-78°C i rozpoczynamy filtrację. Wysładzamy aż do uzyskania 23-24l brzezki.

Gotowanie i chmielenie:

Brzezkię gotujemy 60 minut.

- Brzezkię schładzamy do około 17°C, napowietrzamy i zadajemy drożdżami Wyeast 1010 American Wheat lub FM 50 Kłosa Kansas też suchymi US-05 lub Danstar Nottingham.

Fermentujemy około 7-10 dni temperaturze 17-20°C. Po ustaniu fermentacji piwo możemy zabutelkować, pomijając fermentację cichą.

23 wrz 2023, 15:49