

amerykańska pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **6.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1 kg (43.5%)	85 %	14
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.05 kg (2.2%)	78 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (10.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	40 min	11.09 %
Gotowanie	Azacca	10 g	5 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis