

# Amerykańska Pszenica

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (33.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	1 kg (16.7%)	85 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	12.5 g	50 min	14.8 %
Whirlpool	Ekuanot	12.5 g	15 min	14.8 %
Gotowanie	Motueka	25 g	30 min	4.5 %
Whirlpool	Motueka	25 g	15 min	4.5 %
Whirlpool	Willamette	25 g	15 min	4.7 %
Na zimno	Willamette	50 g	3 dni	4.7 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Podawać z plasterkiem pomarańczy.  
*8 sty 2019, 16:44*
- Ferm. burz. 7 dni w temp. 19 C.  
Ferm. cicha 4 dni w temp. 15 C.  
Re-fermentacja 7-10 dni.  
Gotowe po 14 dniach leżakowania w temp 10 stopni C.  
*12 lut 2019, 23:19*