

Amerykańska sosna v.2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- 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 **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.8 kg (32.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Słód PSZENICZNY Viking Malt | 2 kg (35.9%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Słód Cookie Viking Malt 1kg śrutowany | 0.1 kg (1.8%) | --- % | 40 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (9%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Słód Viking Pale Ale malt "0" | 0.717 kg (12.9%) | 79 % | 5 |
| Ziarno | Słód MONACHIJSKI typ I 16 EBC Crisp | 0.45 kg (8.1%) | 82 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amarillo USA | 21 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Chinok pl | 16 g | 60 min | 6.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Falconer's Flight USA | 30 g | 10 min | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|-------|--------------|
| wb-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | jędy sosnowe | 170 g | Gotowanie | 10 min |