

## Amerykański sen, sen o Ameryce v2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.5 kg (50%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (50%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Galaxy	5 g	15 min	15.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15.8 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15.9 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	8.2 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	90 ml	Wyeast Labs