

# Amerykański sen, sen o Ameryce

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale  | 2.2 kg (46.8%) | 80.5 %     | 6   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (42.6%)   | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 0.3 kg (6.4%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Pale Cookie         | 0.2 kg (4.3%)  | 79 %       | 45  |

## 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 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 10 g  | 0 min  | 13.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g  | 0 min  | 8.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | 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> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Gęstwa       | 150 ml       | Fermentis           |