

Amerykański song o Pszrnicy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **40.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.5 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **23.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 6 kg (59.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.8 kg (37.6%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.1 kg (1%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.2 kg (2%) | 77 % | 97 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 10 min | 14.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 0 min | 14.2 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 4 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 2 dni | 14.2 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 40 min | 14.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Fm50 | Ale | Płynne | 1000 ml | --- |