

# Ameryko Wróć Am&Cit&Sim (AmCiSi)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.2 kg (44%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (44%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	8.9 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	4 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------