

# APA Pszenica amer 04-03-2023

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (12.5%)	80 %	45
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (25%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.5%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Chinook	48 g	30 min	11 %
Gotowanie	Cascade	35 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Notatki

- 2022-06-16  
6 gru 2017, 14:15