

APA Pszenica amer

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **5.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (46.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3 kg (46.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (7.7%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g | 6 min | 15 % |
| Whirlpool | Jarrylo | 30 g | --- | 15 % |
| Whirlpool | Chinook | 20 g | --- | 13 % |
| Na zimno | Chinook | 50 g | --- | 13 % |
| Na zimno | Jarrylo | 50 g | --- | 15 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki pszeniczne | 400 g | Zacieranie | 60 min |