

# Ciocia z Ameryki

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **5.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **1.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.8 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Rye Malt	1 kg (25%)	63 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Elani	10 g	30 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	30 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Alora	5 g	30 min	8.3 %
Na zimno	elani	40 g	3 dni	5.7 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	7.7 %
Na zimno	alora	45 g	2 dni	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Chmielenie:  
Elani - 10g dodane podczas chłodzenia 90\*  
Amarillo - 10g dodane podczas chłodzenia 80\*  
Alora - 5g dodane w 75\*  
4 wrz 2024, 08:53