

## HA!-meryka

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.2 kg (46%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.2 kg (46%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.7%)	85 %	3
Dodatek	Skórka cytryny	0.01 kg (0.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	10 g	danstar