

# Imperialny Sen o Ameryce

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (51.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.1%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (16.1%)	75 %	3
Ziarno	Żytni	1 kg (16.1%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	50 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	-5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile