

Lekka Amerykańska pszenica #2

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **9**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (31.3%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (18.7%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	10 g	60 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	1 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis