

Psze-Amerykaniec

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **10 C**, Czas **76 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **76 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (43.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (38.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	6 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	6 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1010 American Wheat	Ale	Płynne	100 ml	Fermentis