

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 |