

pszenica amerykańska

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.8 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	7.5 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Willamette	15 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	Crystal	7.5 g	15 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	7.5 g	0 min	4.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---