

# Pszenica po amerykańsku

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 2.5 kg (50%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny        | 2 kg (40%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (10%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook    | 25 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Oktawia    | 25 g  | 15 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia    | 25 g  | 1 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 25 g  | 1 min  | 8.3 %      |
| Na zimno                  | Oktawia    | 50 g  | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Centennial | 25 g  | 3 dni  | 8.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium   |
|--------------|-----|--------|--------|----------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 180 ml | Fermentumobile |

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Czynnik do wody | Siarczan wapnia | 3 g   | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia  | 2 g   | Gotowanie | 60 min |
| Ziolo           | Kolendra        | 10 g  | Gotowanie | 15 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc T     | 1 g   | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- Woda z Biedry 1  
25 paź 2020, 09:34