

Pszenica z Ameryki 24

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **4.5**
- 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 **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.8 kg (45.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (41%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień niesłodowany | 0.4 kg (6.6%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Carahell | 0.4 kg (6.6%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 20 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 20 min | 6 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 12 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Centennial | 30 g | 0 min | 10.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | 5 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |