

# Pszenica z Ameryki

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilznieński	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	1 kg (16.7%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	15 g	50 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sabro	20 g	10 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lalleemand witbire style	Pszeniczne	Gęstwa	120 ml	---