

# Pszeniczne Amerykańskie

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **28**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.35 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.35 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Cenntenial	15 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cenntenial	15 g	0 min	9.5 %
70-80C 15 minut				

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	70 ml	Fermetis

## Notatki

- Zaadaptowany przepis z [HOMEbrewing.pl](http://HOMEbrewing.pl)

Fermentujemy około 7-10 dni temperaturze 17-20°C. Po ustaniu fermentacji piwo możemy zabutelkować, pomijając cichą.

Butelkujemy z dodatkiem 75g glukozy na 10L. Piwo najlepsze jest młode, pierwsze butelki możemy otworzyć po 2-3 tygodniach od rozlewu.

13 maj 2019, 13:21