

# Pszenna Ameryka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **59.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.5 kg (52.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki Owsiane	0.2 kg (4.2%)	--- %	---
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.1 kg (2.1%)	30 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %
Gotowanie	Azacca	7 g	15 min	14 %
Gotowanie	Azacca	8 g	0 min	14 %
Whirlpool	Azacca	30 g	15 min	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16 g	Fermentis