

## sesyjna amerykańska pszenica

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **14**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 77C**
- Wyszadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (39%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3.5 kg (45.5%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	6 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	50 g	1 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	1 min	10 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	30 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---