

## #Sowa 27 - Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **62**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (58.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (7%)	70 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sabro	15 g	55 min	15 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- Brzezka startowa około 11 BLG przy 19 litrach, odfermentowała do 3 BLG.

Dodanie Sabro do oryginalnego przepisu (Amerykańska Pszenica 10 BLG 20 I z Twojego Browaru) było zdecydowanie słuszną decyzją. Koniecznie trzeba powtórzyć ten przepis.

Start 09.10.2020, butelkowanie 07.11.2020. Wpis ten dokonałem 07.12.2020 a tu pozostało tylko 8 butelek...  
*7 gru 2020, 13:56*