

# The One (de fan - amerykańska przenica)

- Gęstość **10.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **26.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.5 kg (58.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (34.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (7%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safale