

Weselna Amerykańska Pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Wysładzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.3 kg (49.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2.2 kg (47.3%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.15 kg (3.2%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 60 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 30 g | --- | 9.5 % |
| Na zimno | Centennial | 30 g | --- | 10.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safale |
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |