

# White Murica

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.7**
- 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 **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (60%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 2 kg (40%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 15 g  | 60 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra | 35 g  | 2 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|-------|--------------|
| WB-06 | Pszeniczne | Suche | 12 g  | ---          |