

# Żytko Amerykanckie 25l.

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (54.5%)	80 %	6.5
Ziarno	żytni 4-14 EBC Viking Malt	2.5 kg (45.5%)	--- %	9

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga 11%	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Ekuanot 14% AA	20 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot 14% AA	20 g	0 min	14 %
Na zimno	Ekuanot 14% AA	20 g	6 dni	14 %
Na zimno	Columbus 15,7% AA	30 g	6 dni	15.7 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US - 05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis