

#16 American Wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **47.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	4 kg (44.4%)	87 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (44.4%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	1 kg (11.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	70 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Trawa Cytrynowa	60 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- 200 g słodki zakwaszającego od początku zacierania, pozostałe 800 g dodać w 35. minucie przerwy maltozowej (62 C), zostawić na kolejne 10 min w tej temperaturze i podgrzać do 72 C na 35 min.
16 cze 2017, 12:23