

## #20 Redneck American Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                | 2 kg (42.1%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 2 kg (42.1%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils      | 0.35 kg (7.4%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.4 kg (8.4%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                                                                       | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                                                                      | Chinook       | 10 g  | 50 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania)                                                      | Nelson Sauvín | 20 g  | 10 min | 11 %       |
| Whirlpool                                                                      | Nelson Sauvín | 60 g  | 0 min  | 11 %       |
| Na 78 stopni na 30 minut, wpisane zero minut żeby nie zaburzało wyliczenia IBU |               |       |        |            |
| Na zimno                                                                       | Nelson Sauvín | 20 g  | 3 dni  | 11 %       |
| Na zimno                                                                       | Citra         | 90 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                          |     |        |        |             |
|--------------------------|-----|--------|--------|-------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wyeast Labs |
|--------------------------|-----|--------|--------|-------------|

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | gips           | 8 g   | Zacieranie   | 60 min |
| Klarowanie      | mech irlandzki | 4 g   | Gotowanie    | 8 min  |
| Inne            | witamina c     | 1.6 g | Butelkowanie | ---    |
| Inne            | glukoza        | 90 g  | Butelkowanie | ---    |

## Notatki

- WARKA 20  
26.03.2021  
Piwo z zacieraniem słodów (18 litrów fermentowało)  
Redneck American Wheat  
Słód Simpsons Golden Promise 2kg 14zł  
Słód Weyermann Pszeniczny 2kg 13zł  
Słód Weyermann Carapils 0,35 kg 2,5zł  
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3zł

Chmiel Nelson Sauvin 100g 24zł  
Chmiel Citra 90g 0zł (nagroda)  
Chmiel Chinook 10g 1,5zł

Drożdże piwowarskie płynne Wyeast 1272 American Ale II 10zł (40zł/4 warki) (w sumie 68zł)

do zacierania dodałem 8 gramów gipsu piwowarskiego, pH zacieru - 5,6  
zacieralem w 18 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 23,3 litra brzeczki  
po filtracji, przed gotowaniem blg 11, po gotowaniu zostało 20,4 litra brzeczki blg 13  
strata na gotowaniu 2,9 litra, strata na przelewaniu 2,8 litra  
po schłodzeniu i przelaniu do fermentora zostało 17,6 litra brzeczki (plus około 0,4 litra startera z gęstwy)  
blg początkowe 13

Pomiar blg: po 5 dniach - 3,5 po 22 - 3  
Straty na mierzaniu blg 0,3 litra

Przelałem na cichą po 14 dniach burzliwej, zebrałem gęstwę  
Straty przy przelewaniu na cichą 1,7 litra

Dodałem chmiel na zimno na 3 dni przed butelkowaniem: według receptury

Filtrowałem i butelkowałem po 25 dniach fermentacji  
Straty przy filtrowaniu 1,5 litra  
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (90 gramów - ~6 gr. na litr piwa),  
do butelkowania zostało 15 litrów

Blg początkowe 13, końcowe 3, alk 5,5  
14 dni na fermentacji burzliwej, 11 dni na fermentacji cichej

Butelkowałem 20.04.2021, do połowy rozlewu dodałem 0,3 mililitra Hopzoil Majik Twisted Fruitbomb  
29 butelek, ~2,90zł za butelkę  
20 kwi 2021, 16:48