

36 imperial american wheat

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **58**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.9 kg (49.7%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	3.5 kg (44.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.45 kg (5.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Galaxy	50 g	20 min	15.6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	50 g	0 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Witbier	Pszeniczne	Gęstwa	350 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	curacao	25 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	słodka skórka pomarańczy	25 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	świeża mięta	20 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Płatki pszeniczne wsypujemy do 20L wody, o temp 50° i podnosimy temperaturę do około 65-70°. Przechodzimy w tej temperaturze około 20-30 minut, ciągle mieszając. Następnie wlewamy 5L zimnej wody, wsypujemy słód pilzneński, pszeniczny . Ustalamy temperaturę zacieru na poziomie 62° i przechodzimy zacier w tej temperaturze ok 25-30 minut. Powoli podnosimy temperaturę do 68-72° i przechodzimy zacier w tej temperaturze aż do negatywnej próby jodowej (zwykle około 60 minut). Zacier podgrzewamy do 76° i przenosimy do filtracji.
7 lip 2019, 15:05