

## #36 Netflix Adaptation czyli American Wheat z herbatą

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **5.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny            | 2 kg (87%)    | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne     | 0.2 kg (8.7%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.1 kg (4.3%) | 77 %       | 130 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g   | 10 min | 12.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g   | 5 min  | 12.9 %     |
| Whirlpool                 | Citra | 40 g  | 15 min | 12.9 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                        | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|------------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Herbata Yunnan Black Premium | 30 g  | Gotowanie | 15 min |

### Notatki

- 30g herbaty po wyłączeniu palnika (15min mieszania)  
W razie słabego aromatu dodać kolejne 15g innej herbaty na cichą  
26 gru 2022, 20:50