

American FRUIT Wheat

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	11.8 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	70 g	2 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	zest z pomarańczy	170 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	zest z cytryn	62 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	przecier z owoców	1000 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- HOP STAND - 30 gr mosaic na 30 min - 75*.

Przecier - jeszcze nie wiadomo jaka konfiguracja. Prawdopodobnie: mango, brzoskwinia, ananas.

Konfiguracja nieznana jeszcze

15 maj 2016, 12:33