

American Wheat #1

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **26.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Na zimno	citra	30 g	7 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- 10 dni burzliwej:
+ 18-21°C
- 14 dni fermentacji cichej :
+ 7 dni 18-20°C
+ 7 dni 18-21°C + 30g Citra

15 kwi 2017, 17:17