

American Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.25 kg (4.8%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Lemon drop	20 g	5 dni	4.6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	8.8 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	trawa cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Główne składniki mineralne wody mg/l
Wapniowy Ca2+48,10
Magnezowy Mg2+6,68
Sodowy Na+2,10
Potasowy K+ 1,20
Wodorowęglanowy HCO3-166,30
Siarczanowy SO42-10,26
Chlorkowy Cl-5,60
Fluorkowy F-0,06
Ogólna mineralizacja 251,30mg/l

Zbyt niski poziom składników:

Wapniowego i siarczanowego - konieczny dodatek 3 g gipsu browarniczego (płaska łyżeczka)

Temperatura wody przed dodaniem słodu 69stC

- po dodaniu spadła do 66,5stC

- po 50 min temperatura 64stC

- podgrzanie zacieru do 71stC i utrzymanie temperatury przez 10min

próba jodowa pozytywna po 70min zacierania

Do filtracji dodano 7,5 litrów wody

Przed filtracją przy podnoszeniu temperatury 78stC dodano 0,5 kg łuski orkiszowej namoczonej wcześniej w 3l gorącej wody i odfiltrowanej przed dodaniem.

Łuska pomimo to w dużej mierze unosiła się na powierzchni zacieru. Na szczęście nie wpłynęło to negatywnie na przebieg filtracji.

Przed rozpoczęciem warzenia brzeczki nastawnej 22,9 l gęstość 11,2BLG, po 60min gotowania pozostało 18l brzeczki o gęstości 15BLG.

Dolanie 2L wody zmniejszyło gęstość do poziomu 12,5BLG

23 lut 2019, 09:33